

JUIN - JUILLET - AOÛT 2017
N°18
Pâtisserie
Cuisine Actuelle
80 recettes
P'TITS CHOUX ET ÉCLAIRS
4 versions épatantes
LES BOCAUX
font le buzz
DÉLICES CHOCOLAT
En version été, légers, fruités...
10 idées express avec de la CRÈME PÂTISSIÈRE
Le retour des charlottes
Tradi ou new look mais toujours fondantes
PM PRISMA MEDIA
M 06258 - 18 - F: 4,50 € - RD
JUIN-JUILLET-AOÛT 2017. BEL : 5,40 € - CH : 6,20 CHF - CAN : 7,5 CAD - D : 6,5 € - ESP : 5,40 € - LUX : 5,40 € - DOM Bateau : 5,40 € - Maroc : 49 DH - Tunisie : 7 TND - Zone CFA Bateau : 3 100 XAF - Zone CFP Bateau : 540 XPF.

Fraîcheur *estivale*

L'HUMEUR DE SAISON

L'été s'annonce gourmand et fruité. Pour commencer, on craque pour des desserts faciles à réaliser à servir dans des bocaux. Convivialité garantie à la maison ou lors des pique-niques sur la plage. Mais l'été c'est aussi la saison des charlottes : au citron, aux framboises, à la violette ou au fruit de la passion, on les veut toutes ! Recettes simplissimes, classiques ou innovantes, décidément *Pâtisserie* fait le tour de vos péchés mignons... *La rédaction*

POUR 4 PERSONNES Préparation : 10 min • Réfrigération : 1 h

8 fines gaufres au miel > 1 l de sorbet à la framboise. ***Matériel : emporte-pièce rond.***

Réservez les gaufres 1 h au réfrigérateur pour qu'elles soient bien fraîches et ne fassent pas fondre le sorbet.

Démoulez le sorbet et coupez-le en tranches de 1 cm d'épaisseur. Taillez 4 cercles dans les tranches à l'aide d'un emporte-pièce de la taille des gaufres. Déposez chaque tranche de sorbet entre 2 gaufres. Réservez les sandwichs fruités au congélateur si vous ne les servez pas immédiatement.





Toutes nos recettes

Sommaire

50 DOSSIER

79 L'atelier

32 Gâteau d'anniversaire









On les aime en bocaux !

Servis dans des pots à confiture ou à conserve, pourquoi ne pas réinventer les desserts en version nomade ? Idéal pour les pique-niques, mais aussi tendance sur nos tables d'été.

Réalisation Franck Schmitt et Julie Oginski. Photos Franck Schmitt.



RECETTE P. 8

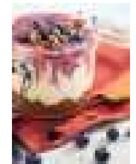
CHEESECAKE SANS CUISSON

Rafraîchissant et subtilement citronné, ce sera votre dessert-phare de l'été !



ETON MESS
À LA FRAISE
Deux textures de fruits et des meringues croquantes pour ce grand classique anglais.

CHEESECAKE SANS CUISSON



POUR 8 PERSONNES

Préparation : 30 min

LE FOND SABLÉ
200 g de petits-beurre
100 g de beurre
LA GARNITURE
600 g de fromage frais type St Môret ou Philadelphia
180 g de fromage blanc
1 citron (jus + zestes)
3 feuilles de gélatine (6 g)
LE DÉCOR
200 g de coulis de framboise
200 g de myrtilles
Matériel : ***pilon, fouet, 8 bocaux.***

LE FOND SABLÉ : écrasez les petits-beurre et faites fondre le beurre à feu très doux. Mélangez les brisures de biscuit et le beurre fondu. Répartissez la préparation dans le fond des bocaux.
LA GARNITURE : pressez le citron et faites chauffer le jus à feu doux dans une casserole. Faites tremper les feuilles de gélatine 1 min dans un bol d'eau froide, puis essorez-les et ajoutez-les au jus de citron chaud. Laissez tiédir.
Versez le fromage frais et le fromage blanc dans un saladier.

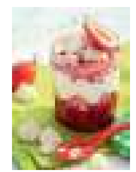
Vous pouvez le remplacer par des petits-suisses.

Ajoutez le jus de citron et fouettez le mélange. Incorporez les zestes du citron.
Coulez la préparation sur le fond sablé dans les bocaux. Laissez prendre 2 ou 3 h au réfrigérateur.
Arrosez de coulis de framboise et décorez de myrtilles avant de servir.

VARIANTE

Pour changer, essayez cette recette en remplaçant les petits-beurre par des spéculoos ou des sablés.

ETON MESS À LA FRAISE



POUR 6 PERSONNES

Préparation : 30 min
Cuisson : 1 h 30

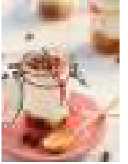
LES MERINGUES
100 g de sucre
2 blancs d'œufs
1 pincée de sel
LA GARNITURE
500 g de fraises
20 cl de crème liquide
6 cuil. à soupe de coulis de fraise
3 cuil. à soupe de sucre
Matériel : ***siphon, batteur électrique, poche à douille, douille cannelée, 6 pots à confiture.***

LES MERINGUES : préchauffez le four à 80 °C (th. 2-3). Battez les blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel et incorporez la moitié du sucre. Incorporez le sucre restant lorsqu'ils sont bien fermes et continuez de battre pendant 30 sec. Dressez des petites meringues à la poche à douille cannelée sur une plaque à pâtisser recouverte de papier sulfurisé et enfournez-les pour 1 h 30. Laissez-les refroidir.
LA GARNITURE : lavez et essuyez les fraises. Coupez la moitié des fruits en deux et la moitié en petits cubes (brunoise).
Versez la crème et le sucre dans un siphon, fermez et ajoutez 2 cartouches de gaz. Secouez et réservez le siphon 30 min au réfrigérateur tête en bas (vous pouvez également monter la chantilly à la main).
LE DRESSAGE : versez le coulis de fraise dans les pots à confiture et disposez les fraises coupées en deux sur le fond et les côtés. Ajoutez la crème Chantilly et les fraises en brunoise. Parsemez de brisures de meringue et servez sans tarder pour éviter que la chantilly retombe.

+ SAVOUREUX

Pour apporter une touche d'originalité supplémentaire, parfumez la chantilly avec 2 gouttes d'essence de bergamote ou de lavande.

MINI-TIRAMISU D'ÉTÉ



POUR 20 PIÈCES

Préparation : 20 min
Réfrigération : 24 h

250 g de biscuits à la cuillère
250 g de mascarpone
4 œufs
150 g de sucre
1 bol de café noir fort
2 cuil. à soupe de cacao en poudre
1 cuil. à soupe d'amaretto
1 pincée de sel
copeaux de chocolat
Matériel : ***batteur électrique, spatule souple, 20 petits bocaux.***

Versez l'amaretto dans le bol de café et mélangez (préparez un espresso pour que le parfum soit plus intense), ajoutez 1 cuil. à soupe de sucre. Laissez tiédir.
Trempez les biscuits à la cuillère un à un dans le bol de café et disposez-les dans le fond des petits bocaux.
Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez vigoureusement 3 jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et mélangez intimement pour lisser l'appareil. Montez les 4 blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation en soulevant le mélange pour éviter qu'il retombe.
Répartissez l'appareil sur les biscuits à l'aide de 2 cuillères à café (vous pouvez également utiliser une poche à douille munie d'une douille lisse). Réservez les mini-tiramisu 24 h au réfrigérateur. Saupoudrez de cacao en poudre et parsemez de copeaux de chocolat au moment de servir.

VARIANTE

Cette recette traditionnelle peut aussi se réaliser avec un mélange de fruits rouges hachés grossièrement. Versez l'amaretto et répartissez-les sur les biscuits secs.



Des petits délices spécial cocktail



FAÇON TARTE AU CITRON

POUR 6 À 8 PERSONNES Préparation : 20 min • Cuisson : 25 min

LE FOND SABLÉ : 10 sablés bretons > 30 g de beurre. **LE LEMON CURD :** 150 g de sucre > 3 citrons bio > 4 œufs. **LA MERINGUE :** 100 g de sucre > 2 blancs d'œufs > 1 pincée de sel.
Matériel : ***batteur électrique, fouet, spatule souple, poche à douille, douille cannelée, 8 bocaux, chalumeau de cuisine (facultatif).***

LE FOND SABLÉ : **écrasez** les sablés et faites fondre le beurre à feu doux. Mélangez les brisures de biscuit et le beurre fondu. Répartissez la préparation dans le fond des bocaux.

Préparez le lemon curd en suivant les indications de la leçon filmée ci-dessous. Répartissez-le immédiatement dans les bocaux sur le fond de biscuit.

LA MERINGUE : **battez** les blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel et incorporez la moitié du sucre. Incorporez le sucre restant lorsqu'ils sont bien fermes et continuez de battre pendant 30 sec. Décorez les bocaux de meringue à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannelée.
Passez les bocaux pendant 2 min sous le gril du four pour faire dorer la meringue. Vous pouvez également utiliser un petit chalumeau de cuisine. Servez tiède ou froid.

LEÇON FILMÉE

LE LEMON CURD EN 3 ÉTAPES



Râpez les zestes d'un citron bio. Pressez les trois fruits. Versez le jus et les zestes de citron dans une casserole.



Ajoutez le sucre et mélangez. Cassez les œufs dans la casserole et fouettez vigoureusement la préparation. Faites chauffer à feu doux.



Poursuivez la cuisson sans cesser de fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe et prenne la consistance d'un sabayon.


Un sabayon acidulé
sous un léger
nuage de meringue
Tarte
Citron



POUR CHANGER

Vous pouvez remplacer le romarin par du thym ou utiliser un mélange d'herbes aromatiques.

CRUMBLE AUX PÊCHES ET ROMARIN

POUR 6 PERSONNES Préparation : 15 min • Cuisson : 35 min

8 pêches (ou 16 abricots) > 3 branches de romarin frais > 200 g de farine > 160 g de beurre > 100 g de cassonade > 4 cuil. à soupe de sucre (facultatif) > 1 pincée de sel. *Matériel : 6 bocaux.*

Epluchez les fruits et coupez-les en gros dés. Répartissez-les dans les bocaux et effeuillez la moitié du romarin par-dessus. Saupoudrez de sucre selon votre goût.

Versez la farine, la cassonade et le sel dans un saladier. Ajoutez le beurre en pommade et le reste de romarin effeuillé. Mélangez à la fourchette, puis malaxez la pâte du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux. **Préchauffez** le four à 200 °C (th. 6-7). Répartissez la pâte uniformément sur les fruits et enfournez pour 35 min.

Emiettez la pâte entre vos doigts pour la répartir sur les fruits.

Dégustez le crumble tiède ou froid.

Secrets de grands pâtissiers

Servis à table ou prêts à emporter, les desserts en bocaux, toujours individuels, créent la surprise, titillent pupilles et papilles et invitent à la gourmandise parfois un brin régressive.

Sabine Alaguillaume

DAMIEN LAPORTE, L'Absinthe (75).

« Des desserts pleins de promesses… »

Avec un petit côté très moderne, inspiré de la vague « Street food », le dessert en bocal a de quoi séduire. Tout en transparence, on le dévore d'abord des yeux. Nomade, il s'emporte partout pour une dégustation sur le pouce. Pourtant, il est si joli avec ses couches colorées qu'il s'impose désormais volontiers sur les tables.

CÔTÉ TECHNIQUE De façon logique, je dispose le biscuit au fond, pour que la crème, plus haut, garde toute sa légèreté. Des fruits coupés apportent couleur et fraîcheur. On peut aussi imaginer des petits bocaux colorés parfaits pour une réception ou un cocktail. Enfin, le bocal convient également pour une simple crème au chocolat.

Il a un petit côté régressif qui participe à son charme.



Façon « Kosmiks », bocaux imaginés par Christophe Michalak.

CHRISTOPHE MICHALAK, Chef-pâtissier (75).

« Il est nécessaire d'aménager les recettes. »

Le dessert en bocal, c'est une liberté supplémentaire. Celle par exemple de déguster un gâteau normalement dans la rue, sans s'en mettre plein les doigts ! J'en ai fait l'une de mes spécialités : les « Kosmiks ». Préparés chaque jour mais servis en bocal, prêts à emporter, petite cuillère comprise, ils déclinent des recettes classiques – tiramisu, pavlova – ou pas…

CÔTÉ TECHNIQUE Impossible d'utiliser la pâte à choux qui se ramollirait trop vite. Nous avons donc mis au point une alternative qui offre un même croustillant avec une dacquoise à la noisette torréfiée. Comme le dessert en bocal suppose de nouveaux usages, et en particulier un certain nomadisme, quelques aménagements des recettes s'imposent. Nous nous efforçons de déstructurer le tout pour ne pas avoir de bloc à casser au moment de la dégustation. Il s'agit aussi de pouvoir accéder aux différentes saveurs sans difficulté et de préserver toutes les textures sans que les plus légères soient écrasées.



PHILIPPE URRACA, Chef-pâtissier (32).

« Cela permet un travail passionnant sur les textures ! »

La matière étant « emprisonnée », tenue par les parois du bocal, on peut travailler des textures beaucoup plus souples. A la différence de certains entremets servis à l'assiette, la gélatine et autres gélifiants ou pectines deviennent inutiles. L'aspect visuel est essentiel pour tout dessert, et en bocal particulièrement. Il s'agit de réaliser des compositions gourmandes, dont le mystère ne doit pas complètement masquer le contenu.

CÔTÉ TECHNIQUE Le dessert en bocal se travaille en texturant de bas en haut, pour que les derniers ingrédients n'écrasent pas les premiers. Pour assurer une part de biscuit croquant à chaque cuillerée, on peut le dresser au cœur de la pâtisserie, puis l'entourer successivement du reste. Avec un peu de matière grasse, du beurre de cacao ou du chocolat par exemple, on évite le côté éponge néfaste à bien des desserts.



JEAN-CLAUDE SPEGAGNE, Le Bienvenue (56).

« Maîtriser l'association des goûts et des textures. »

Vive la surprise ! Le dessert en bocal servi à table offre un petit décalage souvent inattendu et bienvenu en fin de repas. Il est tout en transparence et le visuel joue, bien sûr, un rôle primordial.

COTÉ TECHNIQUE Le dessert étant dressé « par couches », il faut réfléchir à un nouvel équilibre pour maîtriser l'association des goûts et des textures. Chaque cuillère doit rester gourmande, mêlant l'acide et le sucré, le fondant, le crémeux et le croustillant. On peut aussi s'amuser à utiliser séparément le bocal et son couvercle. En présentant, par exemple, un tartare de fruits dans le couvercle et en réservant le bocal à une composition crémeuse. Le dessert en bocal se réfère à tout un imaginaire ! On redevient l'enfant qui rêve de plonger sa cuillère dans le pot de confiture…



SAVOUREUSES CONFITURES
A réaliser en 30 min de cuisson seulement avec ce nouveau sucre dont le secret réside dans la taille des cristaux 3 fois supérieure à celle des sucres habituels. *1,70 € le kg, Beghin Say.*



DOUCEURS PROVENÇALES
Le calisson se déguste toute la journée avec ces boîtes distributrices. *15,50 € la boîte de 190 g, Confiserie du Roy René.*



VIVE LA CONFITURE !
Près d'un tiers des Français affirment réaliser des confitures maison. Pensez au citron qui contribue à la prise de la pectine et favorise la gélification.

EN CAMAÏEU
Coffret de 6 cuillères à café en acier inoxydable. *16,80 €, Albert de Thiers.*





GLACES DE GÉNIE
En pot ou en cornet, les glaces de Christophe Adam nous font fondre. On les customise avec coulis et toppings à la carte. *A. partir de 3 €, L'Eclair de génie.*

Délicieusement bon !

C'est frais, c'est malin, c'est nouveau et c'est terriblement tentant. Cet été, promis, côté gourmandise, on ne lâche rien !

Textes Sabine Alaguillaume

DOUBLE COUVERTURE
Framboise ou noix de coco ? A vous de choisir, mais avec un double enrobage de chocolat ! *3,79 € les 4, Magnum.*

EN LIVRAISON !
Le tout nouveau site Internet propose de livrer aux Parisiens de délicieuses pâtisseries 100 % artisanales. *W'one.*







Adresses p. 98



ACIDULÉ
Mariant framboise et mascarpone, Angélina a imaginé pour Monoprix une version moderne et glacée du vacherin. *6,50 €, Monoprix.*

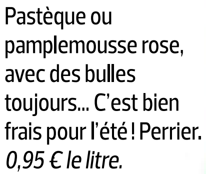


DU FOUR À LA TABLE
Moule à manqué en céramique, diamètre 26 cm. *34,90 €, Emile Henry.*

CARTE D'ÉTÉ
Religieuse caramel, tarte macaron fraise-framboise. Le choix est large pour les gourmandises d'été de la maison Kayser. *A partir de 4 €. Eric Kayser.*



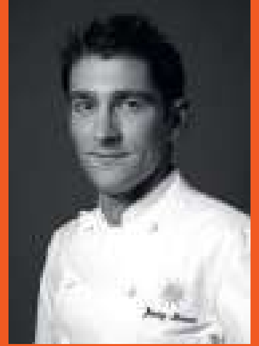
EAUX AROMATISÉES
Pastèque ou pamplemousse rose, avec des bulles toujours... C'est bien frais pour l'été ! Perrier. *0,95 € le litre.*







LES CHEFS

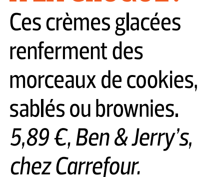





Jeunes talents

Lors d'une soirée exceptionnelle avec ateliers de dégustation, les éditions Lebey ont décerné pour la quatrième fois, le prix des « Meilleures créations culinaires de l'année ». Au palmarès du meilleur dessert : Michaël Bartocetti, de l'Abeille Shangri-La Paris avec son « Miel de maquis corse givré au parfum de citron et d'eucalyptus ». Jimmy Mornet du Pur'Hyatt Park Vendôme-Paris s'est vu récompenser pour le meilleur dessert au chocolat avec son « Cacaoyer ».





A LA CROQUE !
Ces crèmes glacées renferment des morceaux de cookies, sablés ou brownies. *5,89 €, Ben & Jerry's, chez Carrefour.*

VERSION GLACÉE
La barlette, c'est une pâte sablée croquante et une onctueuse crème glacée. *4,50 €, Christophe Adam.*

THÉ GLACÉ
A laisser infuser la veille pour profiter d'une boisson équilibrée et rafraîchissante. *7 € la boîte de 6 sachets, Thé touareg, Dammann Frères.*





PRÊT À L'EMPLOI
48 cl de chocolat noir idéal pour préparer chocolats chauds ou desserts. *5,60 €, Toqué de cacao.*

Tout chaud



C'EST MALIN
Louche avec bille « roll on » pour bien répartir la crème et cuillère à étaler. *12,90 €, Lékué.*

HYBRIDE
C'est l'une des grandes tendances de la pâtisserie contemporaine. La fusion du macaron et du donut donne le « Macaronut ». A découvrir au Hub de l'hôtel Le Méridien Etoile. *6 €.*



MARIAGE DÉLICAT
Confiture et papier peint ! Une belle association pour une confiture remettant au goût du jour le « Puits d'amour » à la confiture tel que l'aimait Louis XV. *A partir de 24,90 €, Confiture parisienne.*

TWEET

BELLE DIVERSITÉ !
En termes de confiserie, la France compte plus de 600 spécialités régionales et traditionnelles (syndicat national de la confiserie).



GLACÉ
Revisitez le traditionnel mochi japonais au cœur désormais glacé. *15,60 € le coffret de 6. Mochi chic !*



A L'ÉCOLE DES CHEFS
Les équipes de Christophe Michalak (ici Tristan Rousselot pour le « Taste of Paris ») ont adopté la nouvelle gamme « Express your chef ». Un succès ! *54,99 €, le kit bol multifonction avec support antidérapant, Terraillon.*



IL TIENT DEBOUT
Pinceau de glaçage avec réservoir pour faciliter l'étalage et la répartition. *9,99 €, Joseph Joseph.*



FORMAT MINI
Un petit flacon de sirop à emporter partout. Une pression dans un verre d'eau suffit. Serez-vous plutôt menthe verte ou grenadine ? *2,79 € le flacon, Teisseire.*

INTENSE ET BIO
Le fameux Cacolac bio est élaboré à partir de lait bio 100 % français. Il se prête à la réalisation de délicieux desserts à découvrir sur le site Cuisinetamere.





Adresses p. 98



Pignon sur rue

Voici venu le tour de Senoble dans la grande tendance des marques qui ouvrent boutique (après Lindt et Maille). Redécouvrez, encore magnifiés, les fameux desserts lactés tels que l'inoubliable « Ile flottante ». *Senoble.*





A L'AMÉRICAINE
Les desserts emblématiques de la pâtisserie américaine sont à découvrir chez Stoney Clove Bakery. Avec aux fourneaux, Cassandra Choi, pâtissière américaine formée à l'école Ferrandi. *Stoney Clove Bakery.*



ARTY
La Compagnie coloniale s'associe au Chocolat des Français. *11,50 € la boîte de 25 sachets berlingots. Le Chocolat des Français.*





COMME AUTREFOIS
Les pâtes de fruits provençales de François Doucet connaissent une renommée internationale. *A partir de 12,50 € le coffret de 200 g. François Doucet.*





BOISSONS VÉGÉTALES
A déguster ou à cuisiner, ces boissons « Riz Quinoa Calcium » et « Riz Quinoa Cacao », bio et équitables sont riches en saveurs. *2,50 € le l, Alter Eco.*

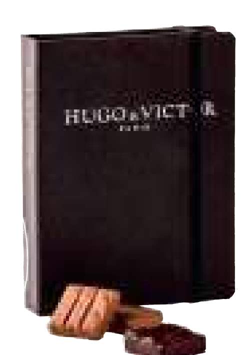


EDITION COLLECTOR
Parmi les plus grands succès de Pyrex, il y a cette grande jatte en verre de 2,5 l. Elle passe du congélateur au four sans redouter les chocs thermiques. *9,90 €, Pyrex.*

FARANDOLE COLORÉE
Spatules maryses en bambou, laque colorée et silicone. *A partir de 8 €, Pebbly.*

TWEET **BON PRUNEAU !**

Le pruneau est un trésor de nutrition.
1 pruneau = 1 tranche de pain complet (fibres),
2 pruneaux = 1 pomme (potassium),
6 pruneaux = 1 kiwi (vitamine E).



SUR LA TOILE
La pâtisserie-chocolaterie Hugo & Victor est l'une des premières à se lancer sur Amazon. Faites-vous livrer l'un des jolis et très gourmands trompe-l'œil des « Coffrets écrivains ». *Hugo & Victor.*



NOMADE
Un brownie chocolat ultra moelleux, emballé en parts individuelles, à glisser dans toutes les poches. *2,50 € le sachet, Milka.*



DES PETITS TROUS !
Composés d'acier perforé avec double revêtement antiadhésif, ces moules permettent à l'air de circuler apportant du croustillant à vos pâtes. *24 €, le moule de 24 cm, Ambiance & Styles.*

Saveurs de Provence

L'amande, les pignons de pain et la fleur d'oranger se donnent rendez-vous dans ces douceurs aux couleurs du sud de la France.

Réalisation Julie Oginski et Franck Schmitt

VARIANTE

Vous pouvez remplacer l'eau de fleur d'oranger par des grains d'anis, la saveur restera provençale !

NAVETTES À LA FLEUR D'ORANGER

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 10 min • Cuisson : 15 min • Repos : 2 h

500 g de farine > 200 g de sucre > 2 œufs + 1 jaune > 20 g de beurre (pour la plaque) > 5 cl d'huile d'olive > 5 cl d'eau de fleur d'oranger. ***Matériel : cul-de-poule, fouet, pinceau.***

Battez le sucre avec les œufs dans un cul-de-poule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger, la farine et l'huile d'olive. Mélangez énergiquement jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Façonnez des navettes en formant des boudins de pâte. Beurrez une plaque de cuisson et disposez-les dessus. Laissez reposer 2 h à température ambiante.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Badigeonnez les navettes de jaune d'œuf au pinceau et enfournez-les pour 15 min en surveillant la fin de la cuisson. Sortez-les du four dès qu'elles dorent légèrement.

CROQUANTS AUX AMANDES

POUR 30 PIÈCES ENVIRON **Préparation : 15 min • Cuisson : 30 min**

200 g d'amandes concassées > 225 g de farine > 160 g de sucre semoule > 100 g d'écorces d'orange confites > 3 œufs > 1 sachet de levure chimique > 1 sachet de sucre vanillé. *Matériel : cul-de-poule, fouet.*

IDÉE EN +

Ajoutez du thym citron haché à la pâte pour multiplier les parfums.

Battez les œufs avec le sucre semoule et le sucre vanillé dans un cul-de-poule, jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez les amandes, la farine, la levure, les écorces d'orange confites coupées en dés. Mélangez.

Préchauffez le four à 130 °C (th. 4-5). Façonnez des boudins de pâte de 4 cm de diamètre et disposez-les sur une plaque à pâtisser tapissée de papier sulfurisé. Enfournez pour 20 min.

Coupez la pâte encore chaude en tronçons réguliers de 1 cm, aplatissez-les, puis enfournez-les pour 10 min en surveillant la fin de la cuisson.

CROUSTILLANTS AUX PIGNONS

POUR 20 PIÈCES

Préparation : 15 min • Cuisson : 10 min

80 g de pignons de pin > 65 g de poudre d'amande > 250 g de sucre > 2 blancs d'œufs > 40 g de farine. *Matériel : mixeur, fouet.*

Mixez les pignons (réservez-en quelques-uns pour le décor) et versez-les dans un saladier. Ajoutez la poudre d'amande, puis le sucre et la farine. Incorporez les blancs d'œufs un à un. Battez bien pour obtenir une pâte homogène.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Déposez des petits tas de pâte bien espacés les uns des autres sur une plaque à pâtisser recouverte de papier cuisson. Parsemez de pignons réservés et enfournez pour 10 min environ jusqu'à ce que les biscuits dorent et deviennent croustillants.

Assiettes blanches et contenants : Rêve d'Argile.



Claire a quitté son Auvergne natale pour régaler les Parisiens de douceurs délicates et parfumées. Ses gâteaux se déclinent au fil des saisons avec les fruits qu'elle aime travailler.

Marie Le Goaziou

Claire Damon,
la passion des fruits



J'ADORE LA FRAISE !
Plus qu'un gâteau (car c'est son nom), cette pâtisserie est une véritable profession de foi ! Le fruit est utilisé en jus, crème et compote dans cette création.

« Les couleurs de la nature sont ma source d'inspiration »

Claire Damon a toujours voulu faire de la pâtisserie, mais elle a commencé par la cuisine et a même été meilleure apprentie de France avant de faire le tour des plus prestigieuses maisons parisiennes pour apprendre à travailler le sucré. Elle débute chez Fauchon aux côtés de Pierre Hermé, puis rejoint Ladurée avant de partir à la découverte du monde de l'hôtellerie de luxe au Bristol auprès de Gilles Marchal et au Plaza Athénée avec Christophe Michalak, en qualité de chef-adjoint. En 2007, elle ouvre à Paris « Des gâteaux et du pain » avec son associé le boulanger David Granger. En 2013, une seconde boutique voit le jour, multipliant ainsi les chances des gourmands de goûter ses gâteaux. Mais pas question de grandir davantage. Elle veut préserver la dimension artisanale et la qualité de ses produits conçus pour régaler les amateurs de plaisirs sucrés et fruités.

Après un parcours dans l'hôtellerie de luxe, vous avez décidé d'ouvrir votre propre lieu. Pourquoi ?
Avoir ma boutique a toujours été un but pour moi. Cela me permet de travailler les produits que j'aime tout particulièrement : les fruits. Dans les pâtisseries classiques, on trouve beaucoup de gâteaux à la crème ou au chocolat. En fait, j'aime le chocolat en bonbons, mais moins en gâteaux, car je

Interview sucrée



n'arrive pas à trouver le juste équilibre dans les cuissons. Comme mes origines auvergnates m'ont toujours tournée vers la nature, travailler les fruits était une évidence pour moi. Ils sont la vie, les saisons… Mon grand regret est de devoir fermer au mois d'août, car il n'y a personne à Paris alors que c'est la pleine saison des figues ! Sinon, avec les agrumes en hiver, la rhubarbe et les fraises au printemps, les fruits à noyau à la fin de l'été et ceux à coque en automne, j'ai largement de quoi trouver l'inspiration toute l'année.

Le rythme des saisons donne à vos vitrines une coloration particulière.

Il y a effectivement une palette de couleurs dans la nature qui inspire celle des étals tout au long de l'année. Le jaune des agrumes et des fruits exotiques en hiver, le rose et le vert acide de la rhubarbe et des fraises au printemps, les tons chauds et denses des fruits du verger – pêches, abricots, prunes – en été, pour finir par les bruns de l'automne.

Travailler en fonction du temps présent, ça permet de rester connecté à la réalité, à la nature, alors qu'à Paris on est souvent à contretemps. Devoir penser aux bûches de Noël en juin, ça ne me motive pas ! Je veux être en phase avec le moment pour que le goût soit juste. Comme d'autres font une cuisine retour de marché, moi je fais la pâtisserie du moment.

Dans votre boutique, vous mettez vos gâteaux en scène de façon extraordinaire…

C'est simplement une cohérence entre le travail réalisé et le résultat. On met tellement de soin à préparer nos gâteaux, depuis le choix des ingrédients jusqu'à la façon de les travailler, qu'il m'a semblé important que le décor aille avec. Si les meubles sont noirs, c'est pour mettre en vedette le produit, pas le décor, même s'il a été réalisé avec autant de soin que les pâtisseries par un artisan qui a fait l'école Boulle.

Pour vous, il n'y a pas une grande différence entre le travail en cuisine et en pâtisserie ?

Effectivement, on oppose souvent les métiers, mais le taillage et la cuisson des fruits sont finalement des techniques très proches de celles utilisées en cuisine. La précision dans la découpe des fruits, c'est ma signature. Aujourd'hui, j'ai passé six heures à tailler des pamplemousses corses… C'est vraiment mon truc ! J'ai finalement, comme les cuisiniers, une production de saison avec les ingrédients du marché. Je passe énormément de temps à parler avec mes fournisseurs pour tout savoir des fruits qu'ils m'apportent. C'est cela qui m'inspire ensuite les associations de goûts, les mariages de textures, la façon de les travailler. C'est aussi ce réseau de fournisseurs qui participe aux succès de mes gâteaux. Sans la qualité et l'originalité des produits de base, ça manquerait de saveur !

« Des gâteaux et du pain »… En donnant ce nom à votre boutique, vous affichez une volonté d'être un commerce de proximité ?

Le pain, c'est un achat quotidien et cela anime un lieu d'une façon formidable par l'odeur, le craquement de la croûte. Les gâteaux, c'est pour s'offrir une douceur quand on ne va pas fort, ou au contraire pour partager un moment de joie lors d'une fête familiale ou amicale. Souvent, quand le pain est bon dans un endroit, les gâteaux le sont moins et vice versa. Moi, je voulais que tout soit de qualité, le pain, les viennoiseries comme les gâteaux, et qu'on y vienne pour n'importe quelle occasion. Mes tarifs sont un peu élevés, mais c'est le prix de la qualité. Le coût d'une équipe comme la nôtre est important. Entre les deux boutiques et le labo, nous sommes 25 personnes. Transmettre à chacun le respect des produits utilisés, la précision du geste, c'est vraiment un challenge quotidien. Et puis, c'est aussi ce qui permet de toujours chercher à innover. Aujourd'hui, on voudrait alléger la texture de la base de nos gâteaux pour mettre en vedette le travail réalisé sur le fruit. Ce n'est pas facile de mettre tout cela en musique !

PAMPLEMOUSSE ROSA

L'alliance du pamplemousse corse et de la rose.



Quelle doit être, à votre avis, la qualité principale d'un pâtissier ?

La motivation. C'est ce qui va lui permettre d'améliorer ce qu'il ne réussit pas totalement et lui donner l'envie de partager un goût qu'il aime, par exemple. Il pourra ainsi imaginer un nouveau gâteau et donner du plaisir à celui qui le mange.



LE BABA AUX FRUITS

POUR UN GROS BABA OU 6 PETITS

Préparation : 30 min • Cuisson : 30 min • Repos : 2 h 30

LE BABA : 500 g de farine T55 > 6 œufs > 125 g de beurre > 45 g de sucre > 25 g de levure > 10 g de sel.

LE SIROP : 500 g de sucre > 5 cl de rhum > le jus d'un fruit de la passion.

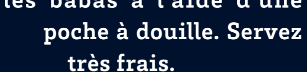
LE DRESSAGE : 50 cl de crème fraîche > 15 g de sucre muscovado > rhum brun ou nappage abricot > dés de fruits exotiques (mangue et ananas Victoria).

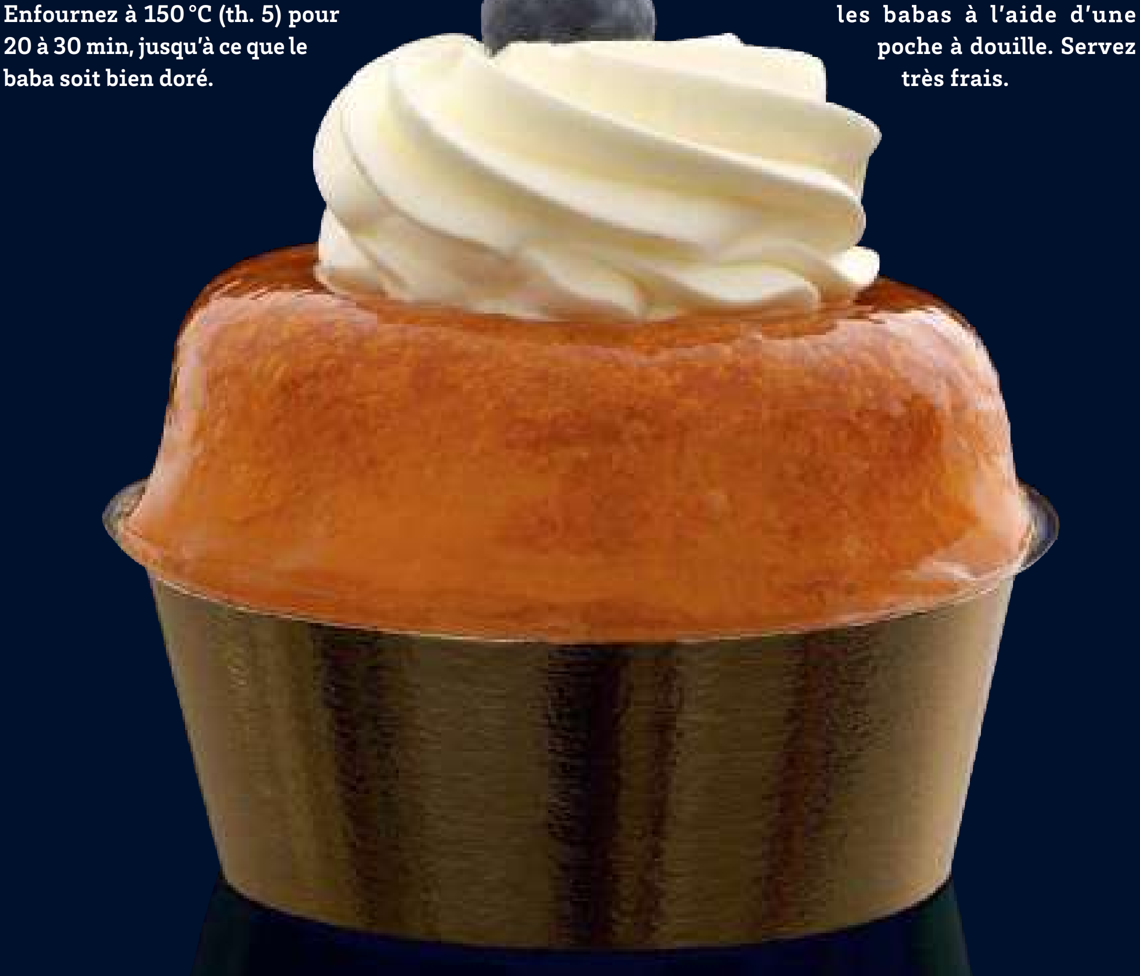
***Matériel :** batteur muni d'un crochet, moule à savarin, thermomètre à sucre, grille, fouet, poche à douille.*

LE BABA : mélangez les œufs, 6 cl d'eau et le sel dans un saladier. Versez la farine, le sucre, la levure et le beurre dans le bol du batteur muni d'un crochet. Ajoutez le mélange œufs-sel et pétrissez en première vitesse, petit à petit. Passez en deuxième vitesse et continuez de battre. Versez la pâte dans un moule à savarin. Faites-la pousser pendant 1 h 30 à 24 °C (dans une pièce bien chauffée). Enfournez à 150 °C (th. 5) pour 20 à 30 min, jusqu'à ce que le baba soit bien doré.

LE SIROP : portez à frémissement le sucre et 1 l d'eau dans une casserole. Quand la température du sirop atteint 35 °C, ajoutez le rhum et le jus du fruit de la passion. Plongez les babas dans le sirop. Laissez-les tremper pendant 1 h en prenant soin de les retourner. Réservez-les au frais.

LE DRESSAGE : égouttez les babas sur une grille pendant quelques minutes. Posez-les sur une assiette et arrosez-les d'un trait de rhum brun selon votre goût. Vous pouvez aussi les recouvrir d'un nappage abricot. Garnissez le centre des gâteaux de cubes de fruits exotiques. Montez la crème fraîche avec le sucre muscovado en chantilly très souple. Répartissez-la sur les babas à l'aide d'une poche à douille. Servez très frais.







RECETTE P. 30

GÂTEAU RENVERSÉ AUX PÊCHES ET CHOCOLAT

Un dessert moelleux tout en douceur...

Rendez-vous chocolat

On a toujours envie de déguster des desserts au chocolat, même en été !
On allège les textures, on incorpore des fruits
qui apportent de la couleur et une touche de fraîcheur et le tour est joué…

Recettes et stylisme culinaire Isabel Lepage. Photos Fabrice Veigas.

Moelleux au thé matcha, cœur coulant au chocolat
Une association étonnante et bluffante. A découvrir !



PARFUMÉ

RÉGRESSIF

Sucettes aux fruits au chocolat
A partager avec les enfants pour une pause fruitée.

Cookie, version tarte aux trois chocolats
Un gros gâteau pour toute la famille. Tellement facile à réaliser !



MOELLEUX

ORIGINAL



Tiramisu au chocolat blanc et fruits rouges
Un dessert inratable qui change de la recette traditionnelle.

MOELLEUX AU THÉ MATCHA, CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

POUR 6 MOELLEUX

Préparation : 20 min • Cuisson : 8 min • Réfrigération : 30 min

80 g de noisettes > 100 g de beurre > 3 œufs > 60 g de sucre > 30 g de farine > 30 g de Maïzena > 6 carrés de chocolat > 2 cuil. à café de poudre de thé matcha. ***Matériel :*** ***mixeur, fouet, 6 moules à muffins.***

Faites griller les noisettes entières sans matière grasse dans une poêle antiadhésive, puis mixez-les.
Fouettez énergiquement les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Faites fondre le beurre dans une petite casserole ou au four à micro-ondes. Diluez la poudre de thé dans 1 cuil. à soupe d'eau et ajoutez-la au beurre fondu. Versez le mélange sur les œufs battus.
Mélangez la farine, la Maïzena et la poudre de noisette dans un second saladier, puis incorporez-les progressivement à la préparation aux œufs pour obtenir une pâte granuleuse. Répartissez la pâte dans six moules à muffins beurrés. Réservez-les 30 min au réfrigérateur.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enfoncez un carré de chocolat au centre des moelleux (il doit être recouvert de pâte). Enfournez pour 8 min. Laissez les gâteaux reposer 2 min à la sortie du four avant de les démouler.



IDÉE EN +

Ajoutez 3 gouttes de colorant vert à la pâte. Mélangez bien, vous obtiendrez des moelleux flashy à souhait !



VARIANTE

Réalisez cette recette avec tous les fruits de saison. Mélangez différents types de chocolat.

SUCETTES AUX FRUITS AU CHOCOLAT

POUR 12 SUCETTES

Préparation : 15 min • Cuisson : 3 min • Congélation : 40 min

2 kiwis > 6 fraises > 150 g de chocolat noir.
LE DÉCOR : 50 g de chocolat blanc > 1 cuil. à soupe de vermicelles de chocolat. ***Matériel :*** ***12 bâtonnets en bois.***

Epluchez les kiwis et taillez-les en tranches épaisses. Cassez le chocolat noir en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Coupez les fraises en deux.
Piquez les fruits sur les bâtonnets et plongez les sucettes l'une après l'autre dans le chocolat fondu. Déposez-les au fur et à mesure sur une feuille de papier cuisson. Parsemez la moitié des sucettes de vermicelles de chocolat.
Réservez les sucettes au congélateur pour 40 min. Cassez le chocolat blanc en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.
Décorez de chocolat blanc fondu les sucettes non recouvertes de vermicelles. Laissez-le durcir et dégustez.

COOKIE, VERSION TARTE AUX TROIS CHOCOLATS

POUR 6 À 8 PERSONNES Préparation : 15 min • Cuisson : 25 min

180 g de cassonade > 180 g de farine > 120 g de beurre demi-sel mou > 1 œuf > 130 g de pépites de chocolat noir > 1 sachet de pépites aux 3 chocolats > 1 cuil. à café de levure chimique.
Matériel : ***batteur, moule à tarte de 18 cm de diamètre, tamis.***

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Fouettez le beurre coupé en morceaux avec le sucre au batteur électrique dans un saladier, jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
Ajoutez l'œuf battu en omelette. Tamisez la farine avec la levure au-dessus du saladier. Incorporez les pépites de chocolat.
Mélangez le tout rapidement. La pâte doit rester légèrement granuleuse.
Versez la pâte dans le moule beurré. Parsemez de pépites aux 3 chocolats.
Enfournez pour 25 min. Ce cookie géant doit être doré sur le dessus, mais moelleux à l'intérieur. Dégustez tiède.

A NOTER

Pour réaliser des cookies individuels, déposez des petits tas de pâte sur une plaque à pâtisser beurrée et enfournez-les pour 10 à 15 min.



LEÇON FILMÉE

Cheesecake
au chocolat blanc et coulis d'abricot

La légère acidité de l'abricot équilibre la douceur de la crème.

Réalisation Isabel Lepage



POUR 8 PERSONNES

Préparation : 35 min • Cuisson : 1 h • Repos : 1 h • Réfrigération : 4 h 30 au moins

LA BASE : 250 g de biscuits type Oreo® > 90 g de beurre demi-sel.

LA GARNITURE : 700 g de fromage frais Philadelphia ou St Môret > 350 g de chocolat blanc > 100 g de sucre > 3 œufs > 25 cl de crème fraîche liquide entière > 30 g de coulis d'abricot pour le décor.

Matériel : ***mixeur, moule à charnières de 22 cm de diamètre, pipette.***



LA BASE

1

Mixez grossièrement les biscuits. Faites fondre le beurre et versez-le sur les biscuits écrasés. Mélangez.
Etalez uniformément la pâte au fond d'un moule à charnières. Tassez-la en tapotant avec le dos d'une fourchette.
Réservez le moule 30 min au réfrigérateur.

LA GARNITURE

2

Mélangez le fromage frais à température ambiante et la crème liquide. Incorporez le sucre et mélangez.

3

Battez les œufs séparément dans 3 bols. Incorporez-les progressivement à la crème en mélangeant après chaque ajout.

4

Cassez le chocolat blanc en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.
Incorporez le chocolat fondu à la crème.

5

Versez délicatement la préparation sur le biscuit complètement refroidi.

LE DÉCOR

6

Déposez des gouttes de coulis d'abricot sur la garniture à l'aide d'une pipette.
Etirez les gouttes pour dessiner des motifs.

Les « chocovores » pourront remplacer le coulis d'abricot par une sauce chocolat épaisse..

CUISSON

7

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).
Enfournez le cheesecake pour 1 h, puis éteignez le four et laissez-le refroidir dans le four éteint.
Réservez le cheesecake refroidi au réfrigérateur 4 h au moins.

ASTUCE

Il est important de laisser le cheesecake refroidir doucement dans le four avant de le réserver au frais. Cela évite qu'il se fende sous l'effet du choc thermique.















VARIANTES

Incorporez des petits cubes d'abricot à la pâte. Essayez cette recette avec du coulis de framboise et des framboises fraîches.



A NOTER

Pour gagner de temps, vous pouvez simplement disposer les demi-pêches au fond du moule beurré et les recouvrir de pâte.

GÂTEAU RENVERSÉ AUX PÊCHES ET CHOCOLAT

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 30 min • Cuisson : 30 min

LA GARNITURE : 5 pêches au sirop > 30 g de beurre demi-sel > 1 cuil. à soupe de cassonade.
LA PÂTE : 200 g de chocolat > 4 œufs > 130 g de farine > 80 g de cassonade > 1/2 sachet de levure. ***Matériel : moule à manqué de 22 ou 26 cm de diamètre, fouet, tamis.***

LA GARNITURE : **égouttez** les pêches et réservez le sirop. Taillez une douzaine de lamelles épaisses et coupez le reste en cubes. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir les lamelles de pêche. Saupoudrez-les de cassonade et retournez-les pour qu'elles caramélisent. Disposez-les au fond du moule à manqué beurré.
LA PÂTE : **préchauffez** le four à 180 °C (th. 6). Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.
Battez les œufs en omelette dans un saladier. Ajoutez la cassonade et fouettez vigoureusement pendant 2 min. Tamisez la levure avec la farine. Incorporez-les progressivement aux œufs. Versez le chocolat fondu et mélangez. Ajoutez les cubes de pêche. Versez la pâte dans le moule. Enfournez pour 30 min.
Démoulez le gâteau en le retournant sur une assiette. Portez le sirop de pêche à ébullition pour qu'il épaississe et laissez-le refroidir. Versez-le sur le gâteau au moment de servir.

TIRAMISU AU CHOCOLAT BLANC ET FRUITS ROUGES

POUR 6 À 8 PERSONNES

Préparation : 40 min • Cuisson : 4 min • Réfrigération : 4 h

12 biscuits de Reims > 300 g de fruits rouges > 250 g de mascarpone > 3 œufs > 90 g de chocolat blanc > 50 g de sucre > 10 cl de café froid > 1 cuil. à soupe d'amaretto. **LE DÉCOR :** 1 cuil. à soupe de copeaux de chocolat blanc > 1 cuil. à soupe de cacao en poudre > 1 cuil. à café de sucre glace > quelques fruits rouges. ***Matériel : batteur électrique, fouet, moule à manqué de 20 cm de diamètre.***

Séparez les blancs d'œufs des jaunes dans deux saladiers. Montez les blancs en neige. Fouettez énergiquement les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Fouettez le mascarpone au batteur électrique et versez le chocolat blanc fondu par-dessus. Fouettez pendant 1 min. Versez la préparation sur le mélange œufs-sucre. Mélangez. Incorporez délicatement les blancs en neige en plusieurs fois.
Versez le café et l'amaretto dans une assiette creuse. Trempez rapidement les biscuits dans ce mélange et disposez-les dans le fond du moule. Ajoutez les fruits rouges et recouvrez de mascarpone au chocolat blanc. Entourez le plat de film alimentaire et réservez-le au réfrigérateur 4 h au moins.
LE DÉCOR : **saupoudrez** le tiramisu de cacao en poudre au moment de servir. Saupoudrez les fruits rouges de sucre glace, puis déposez-les au centre du plat. Parsemez de copeaux de chocolat blanc.



ASTUCE

Pour travailler le mascarpone plus facilement, sortez-le du réfrigérateur 30 min avant de commencer la préparation.

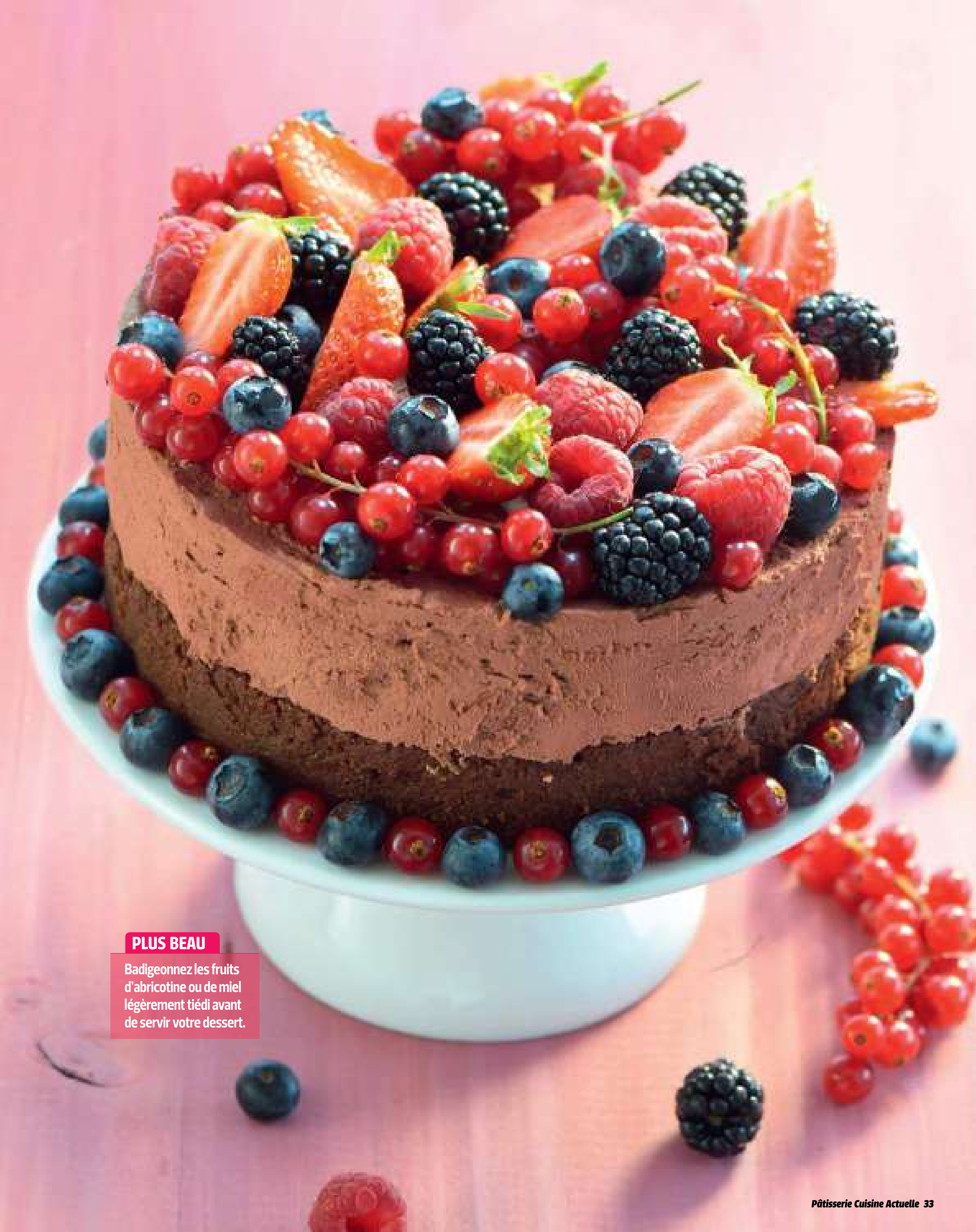


La ronde des fruits rouges

Deux textures de chocolat et une constellation de fruits gourmands pour un gâteau vraiment craquant et savoureux ! A vous de jouer...

Réalisation J. Oginski et F. Schmitt.
Stylisme Julie Oginski.
Photos Franck Schmitt.

Tous délicieux et si parfumés. Mélangez-les à volonté !



PLUS BEAU

Badigeonnez les fruits d'abricotine ou de miel légèrement tiédi avant de servir votre dessert.



LA RONDE DES FRUITS ROUGES

POUR 8 PERSONNES Préparation : 40 min • Cuisson : 20 min • Réfrigération : 3 h

LE FONDANT CHOCO : 200 g de chocolat noir à pâtisser > 150 g de beurre > 4 œufs > 3 cuil. à soupe de sucre > 1 cuil. à soupe de farine.

LA GANACHE MONTÉE : 400 g de crème liquide entière > 200 g de chocolat noir > quelques zestes d'orange bio râpés.

LE DÉCOR : 400 g de fruits rouges mélangés > quelques feuilles de menthe. ***Matériel : batteur électrique, moule à fond amovible de 25 cm ou 30 cm de diamètre, fouet, poche à douille (facultatif), feuille de Rhodoïd (facultatif).***

LE FONDANT CHOCO : **préchauffez** le four à 180 °C (th. 6). Concassez le chocolat et coupez le beurre en cubes dans un saladier. Faites-les fondre ensemble 1 min 30 au four à micro-ondes ou 5 min au bain-marie. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez le sucre et la farine. Battez bien et incorporez les œufs un à un en mélangeant après chaque ajout. Tapissez le fond du moule de papier sulfurisé et versez l'appareil. Enfournez pour 20 min. Laissez le fondant refroidir.

Préparez la ganache montée (voir leçon filmée). Versez-la dans le moule dont vous aurez recouvert les bords d'une bande de Rhodoïd ou de papier sulfurisé. Réservez le gâteau 1 h au frais.

LE DÉCOR : **démoulez** le gâteau et supprimez la bande de Rhodoïd ou de papier sulfurisé. Décorez avec les fruits rouges en alternant harmonieusement les groseilles, les fraises coupées en tranches, les framboises et les myrtilles. Ajoutez des feuilles de menthe pour apporter une touche de fraîcheur.



La ganache montée en 4 étapes

Cassez le chocolat noir en petits morceaux et faites-le fondre avec 200 g de crème liquide entière à feu doux dans une casserole. Mélangez à l'aide d'une spatule en bois.



Lorsque le mélange est homogène, ajoutez la crème liquide restante et versez la préparation dans le bol du batteur. Réservez 2 h au frais pour que la crème soit bien froide.



Montez la ganache au fouet comme une chantilly pour obtenir une consistance bien ferme. Incorporez délicatement les zestes d'orange et fouettez à nouveau.



Tapissez le moule d'une bande de Rhodoïd ou de papier sulfurisé et versez la ganache sur le fondant (vous pouvez utiliser une poche à douille). Laissez prendre 1 h au frais.



Déco express

Petits artifices pour grand événement !

Pour agrémenter votre gâteau d'anniversaire de petites touches déco, adoptez nos idées minute. Du papier, des rubans adhésifs fantaisie, quelques astuces et le tour est joué !

Création Julie Oginski. Photos Franck Schmitt.



Décorez cartes et enveloppes aux couleurs de la fête.



Une petite note fleurie sur la table pour accueillir les invités.



On décore la maison et le gâteau de guirlandes colorées.

INVITATION PERSONNALISÉE

Choisissez une carte et une enveloppe en papier kraft. Personnalisez l'enveloppe avec deux rubans adhésifs aux motifs différents. Pour la carte, deux tampons suffisent (Action).

Un tampon central encré en rose et des tampons fleurs qui forment une couronne autour. Vous pouvez imprimer le texte depuis votre imprimante, le couper au bon format et le coller sur la carte.

ÉLÉGANTS RONDS DE SERVIETTE

En cinq minutes chrono, vous pouvez façonner ces jolis ronds de serviette : une bande de papier kraft, quelques collages de rubans adhésifs et des fleurs dessinées à l'aide d'une perforatrice.

Le centre est imprimé d'un coup de tampon et les bords sont teintés à l'encre. Un petit texte ou le prénom de l'invité écrit au feutre (Posca) et c'est terminé !

FANIONS D'ANNIVERSAIRE

Plantez le décor : jouez avec les couleurs et les motifs des rubans adhésifs fantaisie pour créer une jolie guirlande de fanions miniatures qui donnera un véritable air de fête à votre dessert.

Il vous suffit de deux piques en bois joints par une ficelle ornée de drapeaux découpés dans des rubans adhésifs fantaisie. Laissez libre cours à votre imagination !


Trois idées
créatives,
faciles à mettre
en œuvre,
qui feront
la différence.
thank
YOU
much

Le yuzu, *un drôle d'agrume*

Parfois appelé pamplemousse asiatique, ce fruit a un goût particulier, à mi-chemin entre le citron vert et la mandarine. Sa fraîcheur fait des merveilles en pâtisserie. Marie Le Goaziou

Le yuzu a la couleur du citron jaune et la taille d'une orange. Sa peau est aussi épaisse que celle du pamplemousse. Il est souvent confondu avec le cédrat, mais n'a cependant rien à voir avec ce dernier. En pâtisserie, il s'accorde très bien avec le chocolat et les cacahuètes, mais aussi avec les fraises ou les framboises. On en fait des confitures et des gâteaux. Il aromatise le thé.

UN FRUIT MÉCONNU EN OCCIDENT…

Originaire de Chine, il a été introduit au Japon et en Corée au IXe et n'a guère franchi les frontières de l'Asie avant le XXe siècle. Son nom ne figure dans le dictionnaire que depuis 2016 ! Le yuzu est produit dans le sud du Japon sur l'île de Shikoku et en Corée sur l'île de Jeju. Il se récolte après le 15 août et durant tout l'automne. En début de saison, on n'utilise que les zestes du fruit vert. A partir du mois de novembre, quand il est parvenu à maturité, on en extrait le jus.
C'est un arbre vigoureux et très épineux, mais sa croissance est très lente. Adulte, il atteint 2 à 3 mètres de haut. A l'état sauvage, il ne porte des fruits que dix-huit ans après sa plantation.

… MALGRÉ SES MULTIPLES VERTUS

Les Japonais, qui ont découvert le yuzu de longue date, l'utilisent à toutes les sauces, tout particulièrement pour la fameuse sauce *ponzu*. Il se marie aussi bien avec les plats salés que sucrés. On le retrouve traditionnellement dans les marinades et les sauces pour poissons et crustacés, mais aussi dans les salades de fruits. Son zeste épais qui se détache aisément sert de condiment et son jus d'assaisonnement. Ses propriétés médicinales sont nombreuses ; il est très riche en antioxydants qui contribuent au renforcement du système immunitaire. Il est également très bon pour la cicatrisation des plaies et fortifie la chevelure… Ses nombreuses qualités en font également un produit très prisé en parfumerie.

LE BON CHOIX

Le fruit frais reste encore difficile à trouver et les rares produits importés sont toujours traités. Difficile dans ces conditions d'en consommer l'écorce ! Le mieux est donc de l'acheter sous sa forme la plus répandue et facile à utiliser : le jus. On le trouve dans toutes les épiceries asiatiques, ainsi qu'en grande distribution, souvent à côté des sauces soja. Choisissez une petite bouteille et conservez-la au réfrigérateur pendant plusieurs semaines après ouverture. Le yuzu se présente également sous la forme de zestes séchés ou de marmelades.

Les suggestions du chef

YANN BRYS

est directeur de la création de Dalloyau et Meilleur Ouvrier de France depuis 2011. Toujours à la recherche de nouveaux goûts et d'associations inédites, il a découvert le yuzu lors de son premier voyage au Japon en 2004. Ce fut une révélation ! Il considère que c'est un agrume fabuleux de par son parfum et son essence naturelle très odorante qui offre de multiples possibilités d'utilisations.



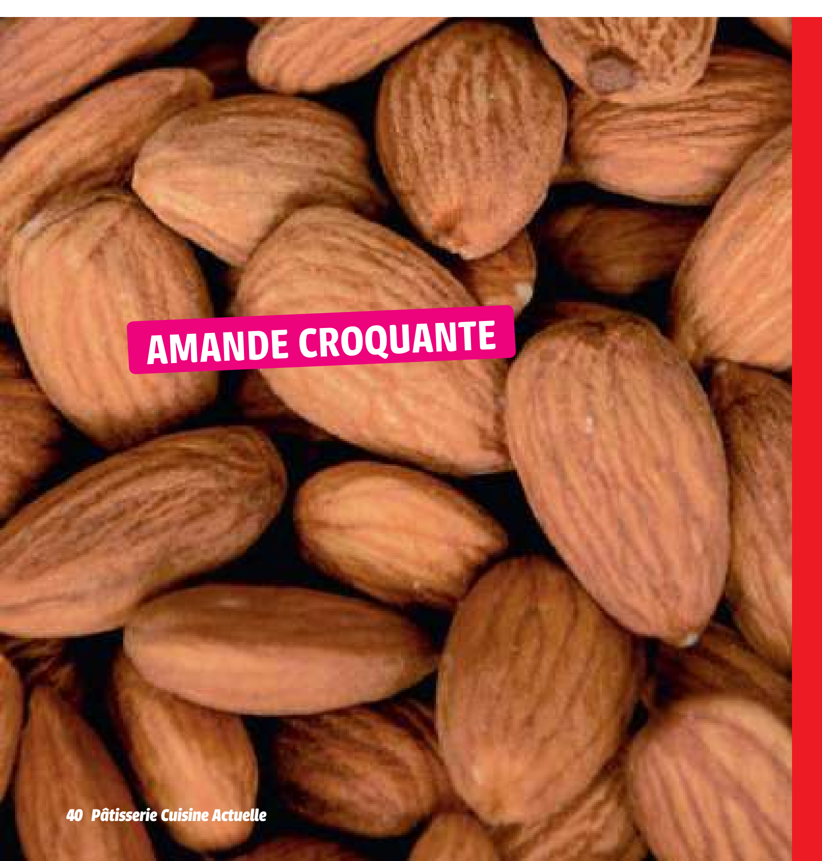
© Photo Laurent Rouvrais

Par rapport au citron classique, le yuzu apporte une saveur florale inédite et une belle acidité vraiment rafraîchissante. Il possède aussi une forte puissance aromatique.
Yann Brys est un grand amateur d'agrumes et la tarte au citron est son gâteau préféré ! Pour celle qu'il a réalisée lors de sa sélection de MOF, il avait combiné citron et yuzu. Cette tarte est devenue son dessert fétiche, avec son tourbillon de meringue elle aussi parfumée au jus de yuzu. Il constate qu'on ne trouve qu'une quarantaine d'agrumes sur le marché, alors qu'il en existe plus de quatre cents : il y a là une vraie mine à explorer et c'est passionnant !
Il se réjouit qu'il y ait aujourd'hui deux producteurs de yuzu en France, ce qui lui permet de travailler les fruits frais dès le mois de février.

Adresses p. 98



100% fruits





Profitez de l'été et de ses fruits savoureux. Laissez-vous séduire par la douceur de la pêche et de la mirabelle, le croquant de l'amande. Faites-vous surprendre par la fraîcheur de la groseille. Essayez des mariages inédits. Mélangez les saveurs. Tout est permis !

Texte Sabine Alaguillaume. Recettes Franck Schmitt.

L'amande

Ce petit fruit à coque aux qualités innombrables, à savourer de mille manières différentes, est suffisamment généreux pour rehausser en toute discrétion de savoureux desserts.

L'amande se cache à l'intérieur d'une coque, c'est le noyau d'un fruit vert ovoïde à peau duveteuse. Originaire d'Asie centrale, très appréciée des Egyptiens, puis des Grecs, elle est arrivée en France au Ve siècle.
On peut la savourer fraîche en début de saison (pendant l'été), puis tout au long de l'année, une fois séchée. Elle apparaît comme une graine oléagineuse possédant une chair charnue, sèche et qui ne devient jamais juteuse. Elle est entourée d'une fine peau marron dans laquelle se concentrent antioxydants et vitamines. Car l'amande est un aliment aux bienfaits innombrables ! Protéines, fibres, magnésium, calcium, c'est une belle alliée santé à adopter. Elle lutte contre l'hypertension, le diabète et le déclin cognitif. Chacune apporte entre 7 et 10 Kcal. On peut donc en consommer une poignée de 10 à 20 par jour sans culpabiliser, ou l'utiliser au gré de préparations gourmandes.
Entières, effilées, salées, fumées, réduites en poudre, les amandes figurent parmi les ingrédients secrets de bien des desserts réussis. D'où l'idée d'en avoir toujours un peu sous la main. Mais pas trop, car elles sont susceptibles de rancir. Le mieux est de les conserver dans un pot hermétique dans un endroit frais, sec et sans lumière, voire au réfrigérateur. Elles ne supportent pas la congélation. Reste à ne pas confondre les amandes « décortiquées », sans coque mais toujours recouvertes de leur peau marron et les amandes « mondées » débarrassées de leur peau brune.



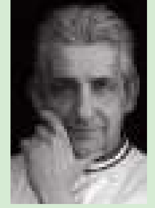


LES ACCORDS DE GOÛT

Avec les fruits : poire, pomme, agrumes.
Avec les fruits secs : raisins secs, noisette, pistache.
Avec les épices et les plantes : menthe, sel, fleur d'oranger.
Avec les laitages : chèvre frais, roquefort.
Mais aussi : meringue, miel.



LES CHEFS L'AIMENT AVEC



PHILIPPE URRACA
CHEF-PÂTISSIER (32)
utilise volontiers, dans ses préparations, une infusion réalisée à partir d'amandes concassées confites dans du lait.



JEAN-CLAUDE SPEGAGNE
CHEF CUISINIER (56)
adoucit un puissant sorbet à l'orange d'une pluie d'amandes concassées et torréfiées dans un caramel au beurre salé.



DAMIEN LAPORTE
CHEF CUISINIER (75)
remplace souvent une partie de la farine par de la poudre d'amande pour réaliser des pâtes à tarte plus sèches et gourmandes.



CHRISTOPHE MICHALAK
CHEF-PÂTISSIER (75)
assure la réussite d'une crème d'amande en mélangeant les mêmes quantités de sucre glace, poudre d'amande et beurre.

VOYAGES EXPRESS

AU MAROC, des boulettes de poudre d'amande aromatisée à la fleur d'oranger farcissent des bricks finalement trempés dans un sirop de miel.
EN CHINE, un biscuit sablé aux amandes est souvent proposé pour clore un repas sur une note sucrée et croquante à la fois.
EN ALLEMAGNE, une riche brioche mêle crème pâtissière et poudre d'amande.
EN ITALIE, les *cantuccini*, petits biscuits très croquants aux amandes, accompagnent délicieusement un café bien serré à savourer sur une terrasse ensoleillée....



PASTILLA AUX AMANDES

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

8 feuilles de brick > 3 pommes reinette > 150 g d'amandes effilées > 50 g de raisins de Corinthe > 4 cuil. à soupe de miel > 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger > 1 cuil. à soupe de cannelle > 1 cuil. à soupe d'huile d'olive > sucre glace.
Matériel : 4 petits moules.

Epluchez et évidez les pommes, puis coupez-les en petits dés. Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faites revenir les dés de pomme pendant 5 min. Versez le miel et mélangez. Ajoutez les raisins, les amandes et la cannelle. Déglacez à l'eau de fleur d'oranger et poursuivez la cuisson 3 min. Laissez refroidir.
Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Déposez une feuille de brick dans un petit moule individuel et remplissez-la de farce. Repliez pour refermer la pastilla. Retournez-la sur une seconde feuille de brick que vous refermez de la même manière. Renouvelez l'opération pour les trois autres pastillas. Déposez-les sur une plaque de cuisson huilée et enfournez pour 10 à 12 min. Les pastillas doivent être dorées. Saupoudrez de sucre glace et dégustez chaud.

POUR CHANGER

Vous pouvez remplacer les raisins par des dattes ou des figues sèches.

TARTELETTE À LA RICOTTA, AU MIEL ET AUX AMANDES

POUR 4 PERSONNES Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min

1 pâte brisée prête à l'emploi > 200 g de ricotta > 2 jaunes d'œufs > 60 g de miel liquide > 50 g de poudre d'amande > 30 g d'amandes effilées > 30 g de sucre > 3 cuil. à soupe de crème liquide entière.
Matériel : 4 moules à tartelette, emporte-pièce, fouet.

Etalez la pâte brisée et découpez 4 disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce. Foncez les moules à tartelette et piquez les fonds avec une fourchette.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez vigoureusement les jaunes d'œufs, le miel, la crème liquide et le sucre dans un saladier. Ajoutez la ricotta et la poudre d'amande. Mélangez bien.
Répartissez la préparation sur les fonds de tartelette et parsemez d'amandes effilées.
Enfournez pour 20 min environ, jusqu'à ce que les tartelettes soient bien dorées. Dégustez-les tièdes ou froides.

VARIANTE

Préparez une grande tarte et ajoutez des fruits frais, framboises ou myrtilles.

100 % fruits

La pêche

Gorgée de jus et de sucre, mais aussi de vitamine C et d'antioxydants, elle est d'une douceur exquise. C'est le fruit de l'été par excellence !

Belle ancienneté que celle de la pêche, dont on trouve des traces en Chine cinq siècles avant notre ère ! Elle est cultivée en France depuis le XVe siècle. Le beau jardin fruitier du Roi-Soleil à Versailles en exploitait déjà trente sortes. L'espèce *Prunus persica* compte aujourd'hui plus de 300 variétés (nectarines et brugnons compris).

Tandis que la peau de la pêche, toute duvetée, décline les nuances de blanc et de jaune en passant par le rouge, la chair juteuse et parfumée se dévoile en blanc ou jaune orangé avec des pointes de rouge. La pêche blanche a longtemps eu les faveurs des gastronomes. Aujourd'hui, les avis sont plus nuancés, même si les pêches blanches apparaissent souvent comme les plus délicates, parce que plus fragiles. A ne pas manquer non plus : la pêche de vigne, très juteuse dans sa magnifique robe rouge, autrefois plantée à l'extrémité des rangs dans les vignobles, prévenant ainsi les vignerons d'une éventuelle maladie s'attaquant généralement aux pêchers avant de contaminer les ceps. Les pêches plates connaissent aussi un beau succès, plus récent en France. Un peu plus robustes, avec une chair se détachant très facilement du noyau, on y croque volontiers !

Pour continuer d'en profiter au cœur de l'hiver, on peut les congeler. Il suffit alors de les couper en deux, de les dénoyauter et de les plonger 2 min dans de l'eau bouillante citronnée avant de les stocker dans un sac de congélation.

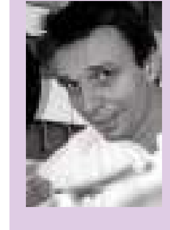




LES ACCORDS DE GOÛT

Avec les fruits : citron, fruits rouges, kiwi.
Avec les fruits secs : amande, noisette, noix de coco.
Avec les épices et les plantes : basilic, menthe, thym, poivre, vanille, cannelle.
Avec les laitages : fromage blanc, mozzarella.
Mais aussi : miel, champagne.

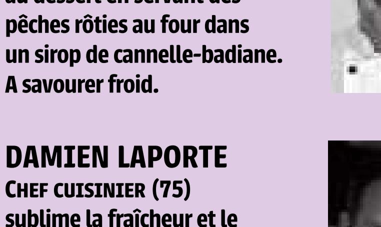
LES CHEFS L'AIMENT AVEC



FRANÇOIS PASTEAU
CHEF CUISINIER (75)
ajoute une pointe d'exotisme au dessert en servant des pêches rôties au four dans un sirop de cannelle-badiane. A savourer froid.



JEAN-CLAUDE SPEGAGNE
CHEF CUISINIER (56)
fait pocher les pêches dans un sirop vanillé avec de la verveine pour accompagner une généreuse boule de glace à la vanille.



DAMIEN LAPORTE
CHEF CUISINIER (75)
sublime la fraîcheur et le parfum de ce beau fruit d'été en réalisant un granité de pêche délicatement aromatisé à la verveine.



CHRISTOPHE MICHALAK
CHEF-PÂTISSIER (75)
revisite la célèbre pêche Melba en associant des pêches crues, pochées et rôties sous un délicat chapeau de crème Chantilly.



VOYAGES EXPRESS

EN ITALIE, les « pêches aux amaretti », farcies à la crème d'amande avant d'être gratinées, conservent un petit air de fête.

EN AUTRICHE, on savoure les pêches pochées dans un sirop de framboise, verveine et citronnelle, servies en coupes, avec de la crème fleurette.

AU JAPON, les pêches agrémentent une sorte de flan au lait d'amande, qui peut être joliment décoré de fleurs de lavande.

EN POLOGNE, la pêche entre dans la composition de nombreux gâteaux. On aromatise la confiture à la vodka, ou même parfois au kirsch.



TARTE CRUMBLE AUX PÊCHES ET ROMARIN

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

1 pâte brisée prête à l'emploi > 1 kg de pêches > 100 g de sucre.
LE CRUMBLE : 150 g de beurre > 150 g de sucre > 150 g de farine > 4 petites branches de romarin > 1 pincée de sel > sucre glace. ***Matériel : cul-de-poule.***

Lavez et essuyez les pêches, puis coupez-les en morceaux.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Etalez la pâte et disposez-la dans un moule à tarte. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Disposez les morceaux de pêche sur le fond de tarte et saupoudrez-les de sucre.
LE CRUMBLE : mélangez du bout des doigts le sucre, le beurre mou et la farine dans un cul-de-poule. Ajoutez le sel et le romarin haché. Répartissez la pâte à crumble sur les fruits et enfournez la tarte pour 40 min. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

POUR CHANGER

N'hésitez pas à marier les fruits : pêches et abricots ou pêches et framboises.

PÊCHES RÔTIES À LA CRÈME D'AMANDE

POUR 6 PERSONNES Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

6 pêches jaunes bien mûres > 350 g de fruits rouges > 2 œufs > 20 cl de crème liquide entière > 100 g de poudre d'amande > 80 g de sucre. ***Matériel : plat à gratin.***

Coupez les pêches en deux (vous pouvez les éplucher) et ôtez le noyaux. Disposez les oreillons de pêche dans un plat à gratin et répartissez les fruits rouges par-dessus.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Battez les œufs, la crème, le sucre et la poudre d'amande dans un saladier. Répartissez la crème d'amande sur les fruits et enfournez pour 15 min. Faites rôtir les fruits pendant 3 à 5 min en position gril. Servez chaud ou tiède.

+ GOURMAND

Accompagnez ce dessert d'une boule de glace à la vanille ou à l'amande.

La mirabelle

Dans la famille des prunes, elle fait figure de trésor doré, dont il convient de ne pas manquer la courte saison !

Toute ronde, habillée d'une jolie robe jaune parfois parsemée de délicates taches de rousseur, la mirabelle a fait de la Lorraine son terroir d'excellence. La région fournit en effet près de 80 % de la production mondiale !
La mirabelle de Metz, petite, arrive à maturité en août. Celle de Nancy, légèrement plus grosse et plus orangée lui succède mi-août. Gourmande et juteuse, elle se déguste volontiers à la croque, à maturité, durant une courte période, de mi-août à mi-septembre. On aime son subtil parfum mêlant le miel et la vanille. Elle est parfois recouverte d'une mince couche cireuse appelée « pruine ». Parfaitement naturelle et comestible, elle signale un fruit à juste maturité.
Cuite, poêlée ou en compote, la mirabelle se prête aussi, bien sûr, à de nombreux et délicieux desserts. A commencer par des tartes mémorables. Pour les réussir, il s'agit de couper les fruits en deux, les dénoyauter et les ranger bien serrés les uns contre les autres, coque en bas et un peu sur la tranche. Une cuisson lente est aussi le secret de fruits plus confits. Côté confitures, la mirabelle étant déjà naturellement bien sucrée (17 g pour 100 g de fruits), utilisez moitié moins de sucre que de fruits (500 g de sucre pour 1 kg de mirabelles).



Conservez-les 3 à 5 jours dans le bac à légumes de votre réfrigérateur.

LES ACCORDS DE GOÛT

Avec les fruits : fruits rouges, noix de coco, abricot.
Avec les fruits secs : raisins secs, amande, noisette.
Avec les épices et les plantes : vanille, menthe, basilic.
Avec les laitages : fromage blanc.
Mais aussi : miel.



LES CHEFS L'AIMENT AVEC

FRANÇOIS PASTEAU
Chef cuisinier (75)
noie ses mirabelles au cœur d'un savoureux clafoutis aromatisé au lait de coco et rehaussé d'une touche de citron vert.



JEAN-CLAUDE SPEGAGNE
Chef cuisinier (56)
les sert le plus souvent en simple crumble après les avoir cuites à feu doux dans un délicat caramel au beurre salé.



GUY KRENZER
Directeur création Lenôtre (75)
évoque toujours avec beaucoup d'émotion la tarte aux mirabelles de son enfance, qui reste sa « madeleine de Proust ».



CHRISTOPHE MICHALAK
Chef-pâtissier (75)
fête chaque année le retour de la saison des mirabelles en réalisant une tarte flambée à l'eau de vie... de mirabelle bien sûr !

VOYAGES EXPRESS

EN ALLEMAGNE, on saupoudre la pâte de la tarte aux mirabelles de poudre d'amande pour absorber le surplus de jus.
EN POLOGNE, la tarte aux mirabelles est accompagnée de crème fouettée, d'1 cuil. à soupe de mascarpone ou de crème fraîche.
EN ITALIE, le clafoutis aux mirabelles privilégie le mascarpone. Il est servi tiède ou froid, saupoudré de sucre glace.
EN AUTRICHE, où l'on apprécie beaucoup les épices, la confiture de mirabelle est volontiers agrémentée d'un peu de cannelle.



TARTE AUX MIRABELLES DE LORRAINE

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

1 pâte brisée prête à l'emploi
1,2 kg de mirabelles
30 g de beurre
60 g de sucre cristal
4 à 6 biscuits secs (petits-beurre)

Etalez la pâte brisée et disposez-la dans un moule à tarte. Recoupez les bords et piquez le fond avec une fourchette. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
Dénoyautez les mirabelles et coupez-les en deux. Ecrasez les biscuits et parsemez-en le fond de tarte. Disposez les mirabelles en corolles sur les brisures de biscuit de façon à ce que les oreillons se chevauchent.

Posez-les sur le côté bombé pour ne pas perdre le jus.

Saupoudrez de sucre et parsemez de petits morceaux de beurre. Enfournez pour 40 min. Glissez la tarte vers le fond du four pour que la pâte cuise bien. Saupoudrez de sucre à la sortie de four. Servez tiède ou froid.

VARIANTE

Pour une saveur plus « rustique » remplacez le sucre par de la vergeoise ou du sucre brun.

PANCAKES AUX MIRABELLES

POUR 4 PERSONNES Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

500 g de mirabelles > 100 g de farine > 1 œuf > 5 cl de lait > 10 g de beurre > 3 cuil. à soupe de sirop d'érable > 1 cuil. à café de sucre > 1/2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée > 1 pincée de sel.
*Matériel : **sauteuse, fouet, batteur électrique, poêle à pancake ou à blini de 12 cm de diamètre.***

Faites tiédir le lait dans une casserole. Ajoutez la levure et le sucre hors du feu. Versez la farine dans un saladier et ajoutez le jaune d'œuf. Ajoutez 1 pincée de sel et incorporez le mélange lait-sucre. Fouettez.
Battez le blanc en neige au batteur électrique et incorporez-le à l'appareil à pancake. Laissez reposer le temps de préparer les fruits.
Lavez et séchez les mirabelles. Coupez-les en deux et dénoyautez-les. Faites chauffer le sirop d'érable dans une sauteuse et faites revenir les fruits 10 min environ en remuant de temps en temps.
Faites fondre le beurre dans la poêle bien chaude et versez 2 cuillerées à soupe de pâte. Faites cuire le premier pancake 1 à 2 min de chaque côté. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
Servez les pancakes accompagnés de la marmelade de mirabelle au sirop d'érable.

IDÉE EN +

Faites cuire les mirabelles plus longtemps pour obtenir une confiture que vous pourrez mixer.

La groseille

La saveur acidulée de cette baie délicate n'enlève rien à la petite touche déco raffinée qu'elle apporte au plus simple des desserts.

Joliment colorée, savoureuse, rafraîchissante, facile à picorer, riche en vitamines C, la groseille présente de nombreux atouts ! Mais contrairement à ce que l'on croit souvent, elle n'est pas forcément rouge. Il existe en effet une cinquantaine de variétés de groseilliers produisant des petits fruits dont la couleur varie du rouge carmin au blanc en passant par le violet ou le jaune. Comme un joli collier de perles colorées ! Comme pour compliquer encore un peu la chose, en Bretagne, les groseilles en grappes sont connues sous le nom de cassis rouge ou cassis blanc, tandis que les cassis sont appelés cassis noirs.
D'abord apparue en Scandinavie, la groseille est cultivée en France depuis le Moyen Age. On la trouve sur les étals, au moment de la récolte en juin et juillet, vendue en petites barquettes. Les plus gourmands résistent mal à la tentation de les picorer. Une bonne idée, puisque ces baies, peu caloriques, sont aussi riches en vitamines, minéraux et antioxydants. Cependant, pour beaucoup, leur saveur acidulée nécessite de les agrémenter d'un peu de sucre. Egrainées sur du fromage blanc, les grappes constituent un joli dessert tout simple. Mais on peut aussi réaliser des tartes ou des crumbles très colorés. Enfin, riche en pectine, la groseille est la reine des gelées et donne de savoureux coulis.

Pour faire de la confiture, inutile d'ajouter du gélifiant. Le fruit contient naturellement la pectine nécessaire.

La groseille est le fruit idéal pour agrémenter apéritifs et desserts estivaux.

LES ACCORDS DE GOÛT

Avec les fruits : framboise, citron, pêche, abricot, melon.
Avec les fruits secs : pistache, noisette.
Avec les épices et les plantes : menthe, basilic.
Avec les laitages : lait, fromage blanc, panna cotta.
Mais aussi : plats salés et chutneys.

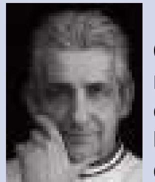


LES CHEFS L'AIMENT AVEC

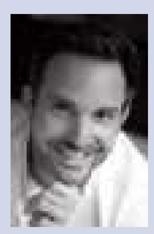
FRANÇOIS PASTEAU
CHEF CUISINIER (75)
utilise volontiers quelques groseilles pour la touche déco, tandis que leur acidité équilibre bien la balance sucrée d'une compote de rhubarbe.



JEAN-CLAUDE SPEGAGNE
CHEF CUISINIER (56)
ajoute des groseilles mixées à la pâte et sert de jolies crêpes garnies de chantilly et saupoudrées de quelques baies fraîches.



PHILIPPE URRACA
CHEF-PÂTISSIER (32)
réalise des bijoux de groseilles cristallisées en trempant les grappes dans un sirop de pêche, puis dans du sucre semoule.



CHRISTOPHE MICHALAK
CHEF-PÂTISSIER (75)
tempère l'acidité des groseilles en les associant à une crème amandine pour réaliser une tarte gourmande.

VOYAGES EXPRESS

AU ROYAUME-UNI, de nombreux chutneys servis pour accompagner une volaille doivent leur pointe d'acidité à un ajout de groseille.
EN NORVÈGE, la groseille se mêle volontiers à une généreuse tarte à base de crème fraîche aromatisée à la vanille.
EN ITALIE, la tarte fine aux pêches est juste colorée d'une pluie de groseilles acidulées avant de servir.
EN SUÈDE, l'*ostkaka*, sorte de cheesecake local, est généreusement recouvert d'une couche de gelée de groseille.



GRANITÉ DE GROSEILLES AU PASTIS

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min
Cuisson : 5 min
Réfrigération : 2 h

600 g de groseilles
200 g de framboises
100 g de myrtilles
200 g de sucre
1 cuil. à soupe de pastis
Matériel : mixeur, récipient en métal, 6 coupes.

Mixez les fruits rapidement sans les réduire purée.
Préparez un sirop avec 25 cl d'eau, le pastis et le sucre dans une casserole. Faites-le cuire pendant 5 min, puis laissez-le refroidir. Mélangez les fruits et le sirop refroidi.
Réservez la préparation 2 h au congélateur dans un récipient en métal. Grattez le dessus avec une fourchette toutes les 30 min pour former le granité.
Répartissez la préparation dans des coupes et décorez de fruits frais ou de chantilly avant de servir.

IDÉE EN +

Servez ce granité avec des biscuits ou des navettes provençales.

TARTELETTE AUX GROSEILLES ET MYRTILLES

POUR 8 PERSONNES Préparation : 25 min • Cuisson : 15 min

LA PÂTE BRISÉE : 150 g de farine > 150 g de beurre mou > 3 cuil. à soupe de sucre > 2 pincées de sel. **LA GARNITURE :** 500 g de groseilles et myrtilles mélangées > 300 g de crème pâtissière.
Matériel : 8 moules à tartelette.

LA PÂTE BRISÉE : versez la farine, le sel et le sucre dans un saladier, mélangez et formez un puits. Ajoutez le beurre mou et travaillez l'ensemble avec une fourchette, puis avec les mains. Pétrissez rapidement et ajoutez 8 cl d'eau. Formez une boule et laissez-la reposer 10 min. **Préchauffez** le four à 180 °C (th. 6). Etalez la pâte sur du papier cuisson et foncez les moules à tartelette. Piquez le fond avec une fourchette. **Enfournez** les tartelettes à blanc pour 10 à 15 min, puis laissez-les refroidir.
LA GARNITURE : étalez la crème pâtissière sur les fonds de tartelette et disposez les fruits rouges par-dessus.

+ GOURMAND

Badigeonnez les tartelettes de gelée de fruits juste tiédie au pinceau, avant de déguster.



CHARLOTTE PÊCHE-VERVEINE

Réalisation Le jardin des Gourmandises. Verneuil-sur-Avre (27)

POUR 8 PERSONNES Préparation : 45 min • Cuisson : 30 min • Réfrigération : 3 h

LES BISCUITS À LA CUILLÈRE : 4 œufs > 120 g de sucre semoule > 100 g de farine > 100 g de sucre glace > 1 sachet de sucre vanillé > 1 pincée de sel. **LA GARNITURE :** 8 pêches > 1 bouquet de verveine > 480 g de sucre > 30 cl de crème liquide montée en chantilly > 4 feuilles de gélatine.

Matériel : ***batteur électrique, poche à douille, Rhodoïd, mixeur, cercle à pâtisser de 10 cm de haut.***

LES BISCUITS À LA CUILLÈRE : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les jaunes dans un saladier avec le sucre semoule et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez la farine peu à peu. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et ajoutez 20 g de sucre glace à la fin pour les rendre plus fermes. Incorporez-les délicatement à la préparation.

Dressez les biscuits à l'aide d'une poche à douille en formant des boudins de 8 à 10 cm côte à côte sur deux plaques recouvertes de papier sulfurisé. Essayez de dresser de façon régulière (dessinez des rectangles sur le papier sulfurisé pour vous aider). Saupoudrez-les avec le reste de sucre glace (utilisez de préférence une poudreuse). Enfournez pour 18 à 20 min sans ouvrir le four. Laissez refroidir et décollez les plaques de biscuits à l'aide d'une spatule.

LA GARNITURE : épluchez les pêches et coupez-les en quartiers (réservez 3 pêches crues pour le décor). Portez 250 g d'eau et 400 g de sucre à ébullition pour obtenir un sirop. Ajoutez 2 brins de verveine et les quartiers de pêche et laissez cuire à feu très doux pendant 2 min. Egouttez les fruits et mixez-les avec le sucre restant.

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau pendant 1 min et essorez-les. Faites-les fondre dans la purée de pêche chaude. Laissez tiédir. Incorporez délicatement la crème liquide montée en chantilly à l'aide d'une spatule.

Tapissez le fond et les bords d'un cercle à pâtisser de Rhodoïd et disposez les plaques de biscuits à la cuillère. Versez la moitié de la mousse et ajoutez une couche de quartiers de pêche. Versez le reste de mousse. Laissez prendre 3 h au frais. Décorez avec les quartiers de pêche réservés avant de servir.

BON À SAVOIR

Pour gagner du temps, vous pouvez utiliser des biscuits à la cuillère du commerce.

On craque pour les charlottes !

Au citron, aux pêches, aux fruits rouges et même aux fleurs, ce célèbre dessert familial n'a pas fini de nous surprendre et de nous régaler.

Réalisation Franck Schmitt et Julie Oginski



CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES

POUR 6 PERSONNES Préparation : 40 min • Cuisson : 15 min • Réfrigération : 3 h

LES FINANCIERS : 3 blancs d'œufs > 150 g de sucre > 120 g de beurre > 120 g de poudre d'amande > 40 g de farine. **LA MOUSSE AUX FRUITS ROUGES :** 400 g de fruits rouges > 40 g de crème liquide entière > 4 feuilles de gélatine > 2 cuil. à soupe de sucre. **LE DÉCOR :** 100 g de fruits rouges > crème Chantilly. ***Matériel :*** ***moule à financiers, mixeur, moule ou récipient en plastique, ruban.***

LES FINANCIERS : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez les blancs d'œufs avec le sucre et ajoutez le beurre fondu. Incorporez la farine, puis la poudre d'amande. Répartissez la préparation aux deux tiers dans les moules et enfournez pour 10 à 12 min. Laissez refroidir avant de démouler.

LA MOUSSE AUX FRUITS ROUGES : supprimez les pédoncules des fruits et mixez-les avec le sucre. Faites tiédir ce coulis dans une casserole. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau pendant 1 min, puis essorez-les. Faites-les fondre dans le coulis chaud. Laissez un peu refroidir. Montez la crème liquide en chantilly. Incorporez-la délicatement au coulis froid à l'aide d'une spatule.

Tapissez le fond d'un moule ou d'un récipient en plastique de film étirable. Coulez la mousse au milieu. Réservez 3 h au frais. Démoulez la mousse sur le plat de service et entourez-la de financiers. Maintenez-les avec un ruban et décorez de fruits rouges et de chantilly. Servez sans tarder.





CHARLOTTE AUX ABRICOTS ET FRUITS DE LA PASSION

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 45 min • Cuisson : 2 min • Réfrigération : 3 h

12 boudoirs > 8 abricots > 2 fruits de la passion > 20 cl de crème liquide entière > 50 g de sucre > 3 feuilles de gélatine. *Matériel : mixeur, moule à fond amovible, ruban.*

Epluchez les abricots. Coupez-les en quartiers (conservez un abricot cru pour le décor) et mixez-les avec le sucre. Faites tiédir ce coulis à feu doux dans une casserole.

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau pendant 1 min et essorez-les. Faites-les fondre dans le coulis chaud. Laissez un peu refroidir. Montez la crème liquide en chantilly. Incorporez-la délicatement au coulis froid à l'aide d'une spatule.

Tapissez le moule de boudoirs et coulez la mousse au centre en deux fois. Ajoutez des morceaux de boudoir et la pulpe des fruits de la passion. Laissez prendre 3 h au frais.

Décorez avec l'abricot réservé et des tranches de fruit de la passion. Vous pouvez entourer la charlotte d'un ruban ou d'une ficelle décorative.



CHARLOTTE AUX VIOLETTES

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 35 min • Cuisson : 2 min • Réfrigération : 3 h

12 biscuits de Reims > 8 cl de sirop de violette > 1 petit-suisse > 30 cl de crème liquide entière > 4 feuilles de gélatine > fleurs comestibles pour le décor. *Matériel : moule à fond amovible, fouet, ruban.*

Faites tiédir le sirop dans une casserole avec 1 cuil. à soupe d'eau. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 1 min et essorez-les. Faites-les fondre dans le sirop. Laissez un peu refroidir, puis ajoutez le petit-suisse. Montez la crème liquide en chantilly. Incorporez-la délicatement au sirop refroidi à l'aide d'une spatule.
Tapissez le moule de biscuits de Reims et coulez la mousse au centre en deux fois. Glissez des morceaux de biscuit au milieu. Réservez la charlotte 3 h au frais avant de la démouler.
Décorez avec des fleurs comestibles : pâquerettes, violettes et feuilles de menthe. Entourez la charlotte d'un ruban ou d'une ficelle décorative.

POUR CHANGER

Parfumez la mousse avec du sirop de rose, de géranium rosa ou de coquelicot. Succès absolument garanti !



MINI-CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 30 min
Cuisson : 1 à 2 min • Réfrigération : 2 h

30 biscuits à la cuillère > 600 g de framboises > 100 g de sucre > 250 g de mascarpone > 40 cl de crème liquide > 5 feuilles de gélatine > sucre glace. *Matériel : mixeur, fouet, 6 moules ou verres hauts de 4 cm de diamètre, ruban.*

Réservez 100 g de framboises pour le décor. Mixez le reste des fruits avec le sucre. Faites-en tiédir la moitié et ajoutez les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans un verre d'eau. Faites-les fondre. Laissez un peu refroidir et ajoutez le mélange au reste de purée de fruit. Incorporez le mascarpone, puis la crème liquide montée en chantilly.
Chemisez les moules (ou verres) de film alimentaire et versez la préparation. Réservez 2 h au frais pour que la mousse prenne. Démoulez et ôtez le film alimentaire. Retaillez la base des mousses si nécessaire pour qu'elles tiennent à la verticale. Entourez-les de biscuits à la cuillère et maintenez-les avec un ruban. Répartissez les framboises réservées sur le dessus des charlottes et saupoudrez de sucre glace. Servez bien frais.



CHARLOTTE AU CITRON

Réalisation Le jardin des Gourmandises. Verneuil-sur-Avre (27)

POUR 6 À 8 PERSONNES

Préparation : 40 min • Cuisson : 12 min • Repos : 1 h • Réfrigération : 3 h

LES MACARONS : 110 g de sucre glace > 60 g de poudre d'amande > 20 g de sucre semoule > 2 blancs d'œufs (60 g) > 1 pincée de sel > colorant jaune en gel. **LA MOUSSE AU CITRON :** 1 génoise ronde > 2 citrons > 150 g de sucre > 4 feuilles de gélatine > 1 petit-suisse > 20 cl de crème liquide montée en chantilly. **LE DÉCOR :** 1 citron bio > quelques feuilles de menthe.

***Matériel :** tamis, cuillère en bois, fouet, poche à douille, Rhodoïd.*

LES MACARONS : tamisez ensemble la poudre d'amande et le sucre glace. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Ajoutez le sucre semoule en soulevant la préparation avec une cuillère en bois, puis incorporez petit à petit le mélange poudre d'amande-sucre glace jusqu'à obtention d'une pâte lisse et brillante. Ajoutez une pointe de colorant jaune à la pâte.

Versez la préparation dans une poche à douille et dressez 24 à 30 macarons sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Réservez la plaque dans une pièce chaude pendant 1 h pour que les coques forment une croûte.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Enfournez les macarons pour 10 à 12 min en surveillant la fin de la cuisson. Sortez-les du four, décollez-les à l'aide d'une spatule et laissez-les refroidir et durcir dans une pièce aérée.

LA MOUSSE AU CITRON : coupez la génoise en deux. Découpez un cercle de Rhodoïd de 10 cm de haut au diamètre de la génoise. Fixez-le autour du gâteau.

Pressez les citrons et faites chauffer le jus dans une casserole. Ajoutez le sucre et mélangez. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 1 min et essorez-les. Faites-les fondre dans le jus de citron chaud. Laissez tiédir hors du feu. Incorporez le petit-suisse, puis la crème liquide entière montée en chantilly. Versez la moitié de cet appareil sur la génoise au centre du Rhodoïd. Ajoutez une fine tranche de génoise, puis versez le reste de la mousse. Laissez prendre 3 h au frais.

LE DÉCOR : ôtez le Rhodoïd et collez 2 rangées de macarons tout autour de la mousse. Décorez avec des rondelles de citron bio coupées en deux et des feuilles de menthe.

Pour une finition parfaite, vous pouvez couler une très fine couche de gelée de citron additionnée de zestes sur la mousse. Laissez prendre 30 min avant de démouler.



VARIANTE

Essayez cette recette avec des abricots frais coupés en petits dés ou des framboises.

CHARLOTTE AU THÉ MATCHA ET CHOCOLAT

POUR POUR 4 PERSONNES

Préparation : 40 min • Cuisson : 20 min • Réfrigération : 3 h

LES BISCUITS À LA CUILLÈRE AU THÉ MATCHA : 4 œufs > 120 g de sucre semoule > 100 g de farine > 100 g de sucre glace > 1 sachet de sucre vanillé > 1 cuil. à soupe de thé matcha > 1 pincée de sel. LA GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT : 150 g de chocolat au lait > 300 g de crème liquide entière > quelques zestes d'orange. LE DÉCOR : 200 g de mûres ou fruits rouges mélangés. ***Matériel : moule carré, batteur électrique, poche à douille, fouet.***

LES BISCUITS À LA CUILLÈRE AU THÉ MATCHA : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les jaunes dans un saladier avec le sucre semoule et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez la farine et le thé matcha peu à peu. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et ajoutez 20 g de sucre glace à la fin pour les rendre plus fermes. Incorporez-les à la préparation.

Dressez les biscuits à l'aide d'une poche à douille en formant des boudins de 8 à 10 cm sur une plaque à pâtisser recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez-les avec le reste de sucre glace (utilisez de préférence une poudreuse). Enfournez pour 18 à 20 min sans ouvrir le four. Laissez les biscuits refroidir et décollez-les délicatement à l'aide d'une spatule.

LA GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT : concassez le chocolat au lait et faites-le fondre avec 150 g de crème liquide à feu doux dans une casserole. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez la crème restante ainsi que les zestes d'orange. Versez le tout dans le bol du batteur. Réservez 2 h au réfrigérateur.

Montez la ganache au fouet comme une chantilly. Fouettez vigoureusement afin d'obtenir une consistance bien ferme.

LE DRESSAGE : tapissez les bords du moule de biscuits à la cuillère et étalez une couche de ganache. Recouvrez de quelques mûres et de biscuits et ajoutez une seconde couche de ganache. Réservez 1 h au frais avant de démouler. Décorez de biscuits et de mûres.

CHARLOTTE CHOCOLAT-GROSEILLES

POUR 6 PERSONNES Préparation : 45 min • Cuisson : 2 h • Réfrigération : 2 h

LES DOIGTS DE MERINGUE : 4 blancs d'œufs > 240 g de sucre > 1 pincée de sel. **LA GANACHE MONTÉE :** 200 g de chocolat noir > 400 g de crème liquide entière. **LE DÉCOR :** 200 g de groseilles > cacao en poudre > quelques feuilles de menthe. ***Matériel :*** ***batteur électrique, poche à douille, douille lisse, fouet.***

LES DOIGTS DE MERINGUE : battez les blancs en neige au batteur électrique avec une pincée de sel et incorporez le sucre en deux fois dans les blancs montés. Serrez bien les blancs en continuant de les battre pendant 30 sec. Déposez des doigts de meringue à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille lisse sur une plaque à pâtisser recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 2 h à 60 °C (th. 2). Laissez refroidir.

LA GANACHE MONTÉE : concassez le chocolat et faites-le fondre avec 200 g de crème liquide à feu doux dans une casserole. Lorsque le mélange est homogène (base de la ganache), ajoutez la crème restante, mélangez et versez le tout dans le bol du batteur. Réservez 2 h au réfrigérateur.

Montez la ganache au fouet comme une chantilly. Fouettez vigoureusement afin d'obtenir une consistance bien ferme.

LE MONTAGE : procédez directement dans le plat de service. Versez la ganache montée dans une poche à douille munie d'une douille lisse et large. Dressez une couche de ganache de forme ovale. Posez des meringues par-dessus. Dressez une deuxième couche de ganache au-dessus des meringues, puis renouvelez l'opération en alternant les couches de meringue et de ganache. Entourez le gâteau de meringues. Plantez des brisures de meringue sur le dessus et saupoudrez de cacao. Décorez de groseilles et de feuilles de menthe.



Passion blog



Depuis neuf ans, cette passionnée de pâtisserie partage ses expériences sur son blog pour le plus grand plaisir de ses lecteurs qui s'empressent d'essayer ses recettes à leur tour.

Texte Marie Le Goaziou.
Photos Sabrina Chouiref.

EN SAVOIR +
Son blog : http://www.mesdouceurs.fr

Les douceurs *de Sabrina*

« J'aime la pâtisserie, car c'est un vrai bonheur de déguster un gâteau avec ceux qui vous entourent, confie Sabrina. Mais j'aime aussi son côté rigoureux. J'ai commencé ce blog comme un challenge pour partager mes expériences, mais très vite, c'est le dialogue qui est devenu le plus important. Quand des lecteurs testent mes recettes et m'envoient une photo, ça me fait autant plaisir que si je m'installais à table avec eux pour goûter le gâteau ! »
Si la complexité d'une réalisation la stimule, elle n'en oublie pas moins de proposer également des pâtisseries accessibles à tous, car sa motivation première est que chacun puisse tenter l'expérience et réussir des desserts préparés avec des ingrédients très simples. Sabrina est toujours à l'affût d'un nouvel ustensile ou d'un moule qui facilite le travail. Elle est aussi très attentive à la petite touche de décoration finale : « C'est vraiment là qu'on peut s'amuser, c'est la récréation », affirme-t-elle en soulignant que « l'aspect visuel d'un dessert compte beaucoup dans l'envie de le goûter ». Et de le photographier… car Sabrina soigne autant l'esthétique de ses pâtisseries que celle des photos qu'elle poste sur son blog. « La photo culinaire, c'est tout l'art de faire saliver celui qui la regarde pour lui donner envie de passer à l'acte ! »

Crème diplomate au lait de coco et cubes de mangue sur un fond de sablé breton.

Pêches rôties sur un lit de crème et meringue craquante.

Bavaroise au chocolat façon charlotte sur un fond de biscuits à la cuillère.



TARTE MERINGUÉE CITRON-SPÉCULOOS

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 45 min
Cuisson : 8 min
Réfrigération : 2 h au moins

LE FOND DE TARTE : 300 g de spéculoos >150 g de beurre fondu.
LA CRÈME AU CITRON : 140 g de beurre froid >2 œufs moyens >70 g de sucre >2 citrons (jus + zestes) >1 feuille de 2 g de gélatine.
LA MERINGUE : 130 g de sucre glace > 3 blancs d'œufs >1/4 de jus de citron.
Matériel :* *cercle à pâtisser de 20 cm de diamètre, mixeur, feuille de Rhodoïd, fouet, tamis, mixeur plongeant, poche à douille, douille saint-honoré.

LE FOND DE TARTE : **mixez** les spéculoos. Ajoutez le beurre fondu et mixez à nouveau. Posez le cercle à pâtisser sur une semelle à gâteau ou sur un plat et chemisez-le de Rhodoïd. Répartissez les biscuits mixés uniformément au fond du cercle en tassant à la fourchette. Réservez au frais le temps de préparer la crème au citron.
LA CRÈME AU CITRON : **faites tremper** la gélatine dans l'eau froide. Faites chauffer les œufs, le jus et les zestes de citron et le sucre à feu doux dans une casserole. Fouettez jusqu'à ce que l'appareil épaississe. Incorporez la gélatine essorée hors du feu. Passez la crème au tamis. Coupez le beurre en petits morceaux. Incorporez le beurre à la crème à l'aide d'un mixeur plongeant afin d'obtenir une préparation lisse et onctueuse. Versez la crème au citron sur le fond de tarte. Réservez au frais le temps de préparer la meringue.
LA MERINGUE : **tamisez** le sucre glace. Battez les blancs en neige et ajoutez le jus de citron quand ils commencent à monter. Versez le sucre glace en trois fois sur les blancs sans cesser de battre. La meringue est prête lorsqu'elle forme un bec d'oiseau. Versez-la dans une poche à douille munie d'une douille saint-honoré et décorez la tarte. Réservez-la au frais 2 h au moins avant de déguster.



Veaux, vaches, cochons et couvées sont aussi de très jolis sujets à créer en pâtisserie. Gâteau au yaourt, muffins et pop cakes se déguisent en famille.

Réalisation Julie Oginski et Franck Schmitt. Stylisme Julie Oginski. Photos Franck Schmitt.

A croquer les animaux de la ferme !



POP CAKES COCHONS

POUR 20 PIÈCES ENVIRON

Préparation : 15 min • Cuisson : 15 min

120 g de farine > 120 g de sucre > 100 g de beurre > 2 œufs > 2 cuil. à soupe de cacao amer > 1 cuil. à café de levure chimique.

LE DÉCOR : pâte à sucre rose > pâte d'amande noire ou de couleur > sucre glace.

***Matériel :** moule à pop cakes, cul-de-poule, fouet, bâtonnets de sucette.*

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez le sucre et les œufs dans un cul-de-poule. Ajoutez successivement le beurre fondu, la farine, le cacao et la levure.

Répartissez la pâte à ras bords dans le moule à pop cakes. Fermez-le et enfournez-le pour 15 min. Laissez les pop cakes refroidir et démoulez-les. Enfoncez les bâtonnets.

Etalez la pâte à sucre sur un plan de travail saupoudré de sucre glace. Recouvrez-en les pop cakes et façonnez le groin et les oreilles. Utilisez de la pâte d'amande noire ou de couleur pour les détails (rubans, nœuds...).



GÂTEAU POTAGER

POUR 8 PERSONNES Préparation : 30 min • Cuisson : 40 min

LE GÂTEAU AU YAOURT : 1 yaourt nature (le pot sert de mesure) > 3 pots de farine > 2,5 pots de sucre > 1/2 pot d'huile de tournesol > 100 g de confiture d'abricot > 3 œufs > 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger > 1/2 sachet de levure. **LE DÉCOR :** 400 g de mascarpone > 3 cuil. à soupe de sucre > 1 cuil. à soupe de jus de citron > colorant vert en gel > sujets et fleurs en sucre.
***Matériel :** moule carré ou rond en silicone, fouet, spatule coudée.*

LE GÂTEAU AU YAOURT : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Battez les jaunes d'œufs avec le yaourt, le sucre et l'eau de fleur d'oranger dans un saladier. Ajoutez l'huile, la farine, la levure et mélangez bien. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement en soulevant le mélange à l'aide d'une spatule.

Versez la pâte dans le moule (beurrez et farinez-le s'il n'est pas en silicone). Enfournez pour 35 à 40 min. Laissez le gâteau refroidir et démoulez-le. Coupez-le en deux et tartinez l'intérieur de confiture d'abricot.

LE DÉCOR : battez le mascarpone avec le citron et le sucre et ajoutez une pointe de colorant vert. Recouvrez le gâteau de glaçage. Lissez le dessus avec une spatule coudée. Décorez avec des petits sujets en sucre. Vous pouvez, par exemple, créer un arbre avec un bâtonnet à esquimau et du papier origami…

MUFFINS LAPINS

Recette pour pâtissier en herbe

POUR 8 PERSONNES Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min

1 banane > 250 g de farine > 180 g de beurre mou > 100 g de pépites de chocolat > 100 g de sucre semoule > 1 œuf > 1 sachet de sucre vanillé > 2 cuil. à café de levure chimique > 1 cuil. à soupe d'huile > 1 pincée de sel. LE DÉCOR : 16 barquettes à la confiture > 200 g de mascarpone > 2 cuil. à soupe de sucre > quelques gouttes de jus de citron > colorant orange en gel > pâte d'amande rose > bonbons noirs ou pâte d'amande noire > fleurs artificielles ou en sucre.
Matériel : ***moule à muffins, fouet, bâtonnets en bois (facultatif).***

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Epluchez la banane et coupez-la en petits morceaux.
Mélangez la farine, la levure et le sel dans un saladier. Battez l'œuf dans un second saladier, puis ajoutez le sucre semoule, le sucre vanillé, l'huile, le beurre, les pépites de chocolat et les morceaux de banane. Mélangez le contenu des deux saladiers et remuez doucement.
Répartissez la préparation à mi-hauteur dans les moules (utilisez de préférence des moules en silicone. Sinon, posez une caissette en papier dans chacun). Enfournez pour 20 min. Laissez les muffins refroidir avant de les démouler.
LE DÉCOR : mélangez le mascarpone, le sucre et un peu de colorant orange dans un saladier. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron pour délayer le mascarpone s'il est trop épais.
Recouvrez les muffins de glaçage. Taillez les barquettes pour former les oreilles et enfoncez-les dans le glaçage. Maintenez-les à l'arrière avec 2 bâtonnets si besoin. Formez le nez des lapins avec de la pâte d'amande rose et les yeux avec de la pâte d'amande noire. Décorez avec des petites fleurs artificielles ou en sucre.



VARIANTE
Remplacez la banane par une poire et les pépites de chocolat par des pignons de pin.

FONDANT !



MOELLEUX

FINANCIERS MOUTONS

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 min • Cuisson : 12 min

3 blancs d'œufs > 1 citron bio > 150 g de sucre > 120 g de beurre > 120 g de poudre d'amande > 40 g de farine.
LE DÉCOR : 200 g de mascarpone > 2 cuil. à soupe de sucre > pâte d'amande noire > perles en sucre argentées.
Matériel : ***moule à financiers en silicone, cul-de-poule, fouet, poche à douille, douille lisse de 0,5 cm.***

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez les blancs avec le sucre dans un cul-de-poule et ajoutez le beurre fondu. Incorporez la farine, puis la poudre d'amande. Râpez les zestes du citron et pressez-le. Ajoutez les zestes et le jus au mélange. Répartissez la préparation dans les moules. Enfournez pour 10 à 12 min.
LE DÉCOR : **fouettez** le mascarpone avec le sucre. Versez le mélange dans une poche à douille munie d'une douille lisse et formez des pointes sur le dessus des financiers. Modelez la tête des moutons avec la pâte d'amande noire et ajoutez des perles argentées pour figurer les yeux. Conservez au frais avant de servir.



Choux à la crème sultane

C'est un grand classique en pâtisserie, mais cette recette est si gourmande qu'on ne peut y résister…

Réalisation Julie Oginski. Photos Franck Schmitt. Merci à Lisa.

La pâte à choux

POUR 20 CHOUX ENVIRON

Préparation : 1 h
Cuisson : 30 à 40 min
Réfrigération : 30 min

LA PÂTE À CHOUX : 250 g d'œufs (5 œufs environ) > 125 g de lait > 125 g de beurre mou > 150 g de farine T55 > 1 pincée de sel. **LA CRÈME SULTANE :** 530 g de lait > 190 g de beurre > 120 g de crème liquide entière > 110 g de jaunes d'œufs (entre 5 et 6 jaunes) > 110 g de sucre > 60 g de farine > 1 gousse de vanille > sucre glace.

Matériel : ***tamis, poche à douille jetable, douille cannelée, douille lisse, couteau-scie, cul-de-poule, fouet, robot plongeur, spatule souple, batteur muni d'une feuille (facultatif).***



1 Préchauffez le four à 220 °C (th. 7-8). Versez 125 g d'eau, le lait, la pincée de sel et le beurre mou coupé en morceaux dans une casserole. Mélangez et portez à ébullition sans cesser de remuer.



2 Versez la farine tamisée d'un seul coup hors du feu et remuez avec une spatule.



3 Mélangez jusqu'à ce qu'une boule de pâte se forme et continuez à tourner pour assécher la pâte.



4 Incorporez les œufs un à un hors du feu. Vous pouvez utiliser un batteur muni d'une feuille.



5 Versez la pâte encore chaude dans une poche à douille munie d'une douille cannelée large.



6 Formez des choux de 5 cm de diamètre environ sur une plaque beurrée ou recouverte de papier sulfurisé. *Espacez-les suffisamment pour qu'ils ne collent pas à la cuisson.*



7 Eteignez le four et enfournez les choux pour 10 min dans le four chaud. Rallumez le four à 170 °C (th. 6-7) et poursuivez la cuisson 20 à 30 min jusqu'à ce que les choux soient dorés. Réservez.

La crème sultane



Préparez une crème pâtissière. Fendez la gousse de vanille et grattez les graines avec un couteau.



Versez les graines dans une casserole avec le lait. Faites chauffer le mélange à feu moyen.



Battez les jaunes d'œufs dans un cul-de-poule et versez le moitié du lait bouillant par-dessus.



Ajoutez la farine et fouettez hors du feu pour obtenir une préparation homogène.



Versez le sucre dans le reste de lait et incorporez la préparation précédente. Mélangez quelques secondes au robot plongeur pour éviter la formation de grumeaux.



Portez à ébullition pour faire épaissir la crème pâtissière. Incorporez le beurre mou coupé en petits dés et fouettez vigoureusement (vous pouvez utiliser le robot plongeur).



Versez la crème sur une plaque tapissée de film alimentaire. Posez un film par-dessus. Réservez la plaque 30 min au réfrigérateur.



Montez la crème liquide très froide en chantilly bien ferme. Incorporez-la en deux fois à la crème sultane en soulevant le mélange à l'aide d'une spatule souple.



Le montage

1 Découpez délicatement un chapeau sur le dessus des choux à l'aide d'un couteau-scie.

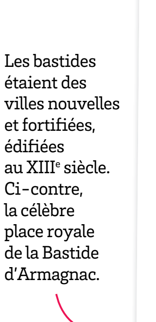
2 Versez la crème sultane dans une poche à douille munie d'une douille lisse. Fourrez les choux.

3 Refermez le chapeau. Saupoudrez de sucre glace et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

La croustade du Sud-Ouest

Des pommes fondantes enfouies entre des feuilles de pâte croustillante… Ce dessert landais est un sommet de gourmandise et de légèreté. Marie Le Goaziou

Autrefois, les bergers landais se déplaçaient sur des échasses pour veiller sur leurs troupeaux. C'est un jeu d'adresse que l'on pratique toujours.



Les bastides étaient des villes nouvelles et fortifiées, édifiées au XIIIe siècle. Ci-contre, la célèbre place royale de la Bastide d'Armagnac.





Pour fixer les dunes de sable, on a planté des forêts de pins. Ici le littoral de Biscarosse.

La croustade, dite aussi tourtière dans les Landes ou pastis gascon, à ne pas confondre avec la brioche anisée des Landes, est un dessert tout en finesse à base de pomme cuites, confites ou flambées, enfermées dans une pâte très fine et friable. On l'arrose d'armagnac à la sortie du four.
Désormais beurrée, elle était jadis souvent préparée à la graisse d'oie. Mais il ne s'agit pas d'un feuilletage. Pas question d'étaler la pâte au rouleau à pâtisserie ! Celle-ci (farine, eau, sel) n'est pas repliée, elle est juste étirée à la main jusqu'à ce qu'elle devienne aussi mince que du papier à cigarette, d'où son autre nom : « estirat ». Une véritable prouesse de patience et d'habileté. On dégage la table de cuisine que l'on recouvre d'un drap et on étire la pâte en une couche aussi fine que possible. Une boule de 800 g suffit à recouvrir 1,50 m^2 !
Cette pâte est ensuite découpée en plusieurs couches pour garnir le fond du plat, puis arrosée d'un filet de matière grasse pour éviter qu'elle se dessèche en cours de manipulation. On la saupoudre de sucre avant d'ajouter les morceaux de pomme revenus dans du beurre. Enfin, on froisse des lamelles de pâte que l'on pose sur la garniture, ce qui donne à la croustade cet aspect froufroutant si caractéristique.

L'avis de la spécialiste



Martine Ducournau à Aire-sur-l'Adour (40) a fait de la tourtière sa spécialité. « Il faut avoir des doigts de fée, dit-elle en riant. On doit ressentir le moment où l'on peut continuer à étirer. C'est à force de pratique qu'on maîtrise bien le geste. » C'était autrefois le dessert des grandes fêtes que l'on réalisait avec de l'armagnac et de la graisse d'oie.
« Aujourd'hui, pour graisser la pâte, on utilise le pinceau, moi je le fais toujours à la plume d'oie », dit Martine Ducourneau qui réalise ses tourtières sous les yeux des clients.
La recette d'origine, c'était la tourtière nature, puis on y a ajouté des pommes ou des pruneaux. « Je fais des entorses à la tradition avec des tourtières aux fruits rouges ou à la poire et au chocolat. »

Adresses p. 98



La recette de
MARTINE DUCOURNEAU

A défaut de la pâte originale, simple à réaliser mais si difficile à étirer, on peut utiliser de la pâte filo. A moins d'aller jusqu'à Aire-sur-l'Adour pour assister aux démonstrations de Martine…

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 20 min
Cuisson : 25 min
1 paquet de 8 à 10 feuilles de pâte filo > 5 pommes > 75 g de beurre > 50 g de sucre > 5 cuil. à soupe d'armagnac.
Matériel : pinceau.

Epluchez les pommes, puis coupez-les en tranches (pas trop fines). Faites-les revenir dans une poêle avec 25 g de beurre ; elles doivent être fondantes mais pas trop, car elles finiront de confire dans le four. Remuez les pommes 2 ou 3 min, saupoudrez-les avec 30 g de sucre, puis versez 4 cuil. à soupe d'armagnac.

Mélangez encore 2 à 3 min et réservez (l'idéal est de réaliser cette préparation la veille pour que les pommes s'imprègnent de tous les arômes).

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Posez 2 feuilles de pâte filo dans le fond d'un moule à tarte. Laissez-les déborder du moule. Faites fondre 50 g de beurre au four à micro-ondes. Badigeonnez les feuilles de beurre fondu au pinceau (on peut aussi utiliser de la graisse d'oie), puis ajoutez 2 feuilles de pâte. Beurrez à nouveau et posez 2 feuilles supplémentaires.

Disposez les pommes doucement pour ne pas déchirer la pâte. Posez les feuilles restantes sur le dessus en les chiffonnant. Badigeonnez-les de beurre fondu au pinceau et saupoudrez de 20 g de sucre. Enfournez pour 15 à 20 min en surveillant la fin de la cuisson. Versez délicatement 1 cuil. à soupe d'armagnac avant de servir (le mieux est de le vaporiser).

10 idées avec

la crème *pâtissière*

Nature, elle est déjà délicieuse, mais constitue une source d'inspiration inépuisable pour peu qu'elle se parfume d'une goutte de liqueur, de café ou d'un zeste de citron. Marie Le Goaziou

1 *Brioche suisse*

Faites bouillir 50 cl lait avec 1 sachet de sucre vanillé dans une casserole. Mélangez 4 œufs, 50 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé dans un saladier. Incorporez 70 g de farine, puis versez le lait bouillant. Mélangez. Reversez la préparation dans la casserole et portez à ébullition. Réservez la crème pâtissière. Etalez un rouleau de pâte feuilletée, disposez la crème pâtissière sur la moitié de la pâte, recouvrez de pépites de chocolat et refermez. Badigeonnez la pâte de jaune d'œuf au pinceau, puis coupez-la en tranches. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez-les pour 15 min à 210 °C (th. 7).

2 *Tarte aux fraises*

Faites cuire un fond de tarte en pâte sablée pendant 20 min à 180 °C (th. 6). Garnissez-le de crème pâtissière (cf. la recette de la brioche suisse) parfumée avec une gousse de vanille, puis disposez 300 g de fraises coupées en deux dans le sens de la longueur en cercles concentriques. Réservez la tarte au réfrigérateur 30 min au moins avant de servir.

3 *Tarte au fromage blanc*

Garnissez un moule à manqué ou à charnière (avec des bords de 5 cm au moins) de pâte brisée et enfournez pour 15 min à blanc. Mélangez 350 g de fromage blanc et 40 cl de crème pâtissière (cf. la recette de la brioche suisse), puis incorporez délicatement 6 blancs d'œufs battus en neige. Versez le mélange sur le fond de tarte précuit, puis lissez le dessus. Enfournez pour 15 à 20 min à 250 °C (th. 8-9). Laissez refroidir un peu avant de démouler la tarte à l'envers sur une grille. Saupoudrez de sucre glace et servez avec un coulis de fraise.

4 *Crêpes gratinées*

Garnissez généreusement 8 crêpes de froment de crème pâtissière (cf. la recette de la brioche suisse) additionnée de 50 g de raisins secs et de 5 cl de rhum. Enroulez-les et disposez-les dans un plat à gratin beurré. Enfournez pour 10 min à 200 °C (th. 6-7) et saupoudrez de 20 g de sucre glace avant de servir.

5 *Charlotte aux poires*

Ouvrez une boîte de poires au sirop, égouttez les fruits et réservez le jus. Trempez un paquet de biscuits à la cuillère dans le sirop et garnissez-en le fond et les bords d'un moule à charlotte. Disposez une couche de crème pâtissière (cf. la recette de la brioche suisse) dans le fond du moule, ajoutez une couche de poires, puis recouvrez de biscuits. Renouvelez l'opération. Réservez une nuit au frais.

6 *Millefeuille*

Disposez une pâte feuilletée rectangulaire sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Piquez-la à la fourchette. Badigeonnez-la avec un peu d'eau et saupoudrez-la de 25 g de sucre cristallisé. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 15 min. Laissez refroidir et découpez la pâte en 3 parts égales. Etalez la crème pâtissière (cf. la recette de la brioche suisse) sur un premier morceau de pâte, posez un deuxième morceau par-dessus et renouvelez l'opération. Posez le dernier morceau de pâte pour former le millefeuille. Réalisez un glaçage en mélangeant 100 g de sucre glace et 1 blanc d'œuf. Réservez-en une petite partie à laquelle vous ajouterez un carré de chocolat fondu. Etalez le glaçage blanc sur le dessus du millefeuille. Versez le glaçage au chocolat dans une poche à douille et tracez des lignes perpendiculaires.



Toutes ces recettes sont pour 4 personnes.



© Photo Fotolia

7

Petits choux

Préparez une pâte à choux. Versez 25 cl d'eau, 75 g de beurre, 15 g de sucre et 5 g de sel dans une casserole. Lorsque le mélange est fondu, ajoutez 150 g de farine en une seule fois hors du feu, puis incorporez 4 œufs un par un en mélangeant après chaque ajout. Déposez des petites noix de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez-les pour 15 min à 200 °C (th. 6-7). Laissez les choux refroidir, incisez-les avec la pointe d'un couteau et garnissez-les de crème pâtissière (cf. la recette de la brioche suisse) à l'aide d'une poche à douille. Pour une recette express, garnissez de crème les chouquettes du pâtissier !

8

Gâteau roulé

La crème pâtissière convient particulièrement à la garniture des gâteaux roulés. On peut l'utiliser nature ou l'agrémenter de fruits confits comme dans la recette du gâteau traditionnel catalan appelé « le bras de gitan ». Parfumez la crème pâtissière (cf. la recette de la brioche suisse) avec 1 cuil. à soupe de Grand Marnier et 50 g de fruits confits. Garnissez-en une plaque de génoise posée sur un torchon humide et roulez le biscuit. Réservez-le au frais. Saupoudrez-le de sucre glace juste avant de servir.

9

Verrines aux fruits rouges

S'il vous reste de la crème pâtissière, répartissez-la au fond de jolis verres, ajoutez des brisures de biscuits (des spéculoos, par exemple) et recouvrez d'un mélange de fruits rouges. Réservez les verrines 1 à 2 h au frais avant de servir.

10

Oranais

Ouvrez une boîte d'abricots au sirop. Egouttez-les. Etalez un rouleau de pâte feuilletée et découpez des carrés de 15 cm de côté. Disposez 2 cuil. à soupe de crème pâtissière (cf. la recette de la brioche suisse) au centre de chaque carré. Ajoutez 2 ou 3 oreillons d'abricot. Repliez un coin de pâte, puis badigeonnez de jaune d'œuf. Repliez le coin opposé, pressez légèrement, puis dorez à l'œuf l'ensemble du feuilleté. Parsemez de sucre perlé. Enfournez pour 20 min à 180 °C (th. 6).

Trois éclairs de génie *signés* Christophe Adam



Christophe Adam a fait ses classes de pâtissier à Quimper (29) avant de partir à la conquête des plus grands hôtels d'Europe. En 2007, il ouvre la boulangerie Fauchon. En 2012, c'est « L'éclair de génie », un nouveau concept de pâtisserie où il propose une large collection d'éclairs, de bonbons de chocolat et toute une gamme d'épicerie fraîche autour du chocolat.

Il enchaîne les créations gourmandes et passionnées ! Rien de plus simple pour lui que de nous livrer trois recettes raffinées.

Texte Marie Le Goaziou. Photos Fabrice Veigas.



ECLAIR AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ

« La douceur du caramel au beurre salé et l'onctuosité du mascarpone, le tout recouvert de poudre dorée. C'est pour moi le roi des éclairs. Il fait honneur à mes origines bretonnes. »



BARLETTE PISTACHE-FRAMBOISE

« J'ai associé l'éclair et la tartelette pour mettre en vedette la ganache montée pistache. L'acidité et la fraîcheur des framboises créent un contraste avec la suavité des pistaches torréfiées. »





ECLAIR PASSION-FRAMBOISE

« En mariant la chaleur du fruit de la passion et l'acidité de la framboise, j'ai voulu recréer l'été en quelques bouchées. Pour en apprécier toute la saveur, conservez-le au frais et sortez-le 30 min avant de le déguster. »



ECLAIR AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ

POUR 10 ÉCLAIRS

Préparation : 1 h • Cuisson : 30 min
Repos : 2 h

COMPOSITION : 250 g de pâte à choux > 500 g de crème caramel au mascarpone > 600 g de glaçage caramel. **LA PÂTE À CHOUX :** 160 g de lait entier > 160 g de beurre > 160 g de farine type 55 > 280 g d'œufs entiers (5 à 6 œufs selon grosseur) > 8 g de vanille liquide > 6 g de sucre > 4 g de sel. **LA CRÈME CARAMEL AU MASCARPONE :** 100 g de sucre > 65 g de beurre > 195 g de mascarpone > 125 g de crème UHT à 35 % de MG > 15 g de gélatine > 3 g de fleur de sel. **LE GLAÇAGE CARAMEL :** 40 g de glucose > 140 g de sucre > 300 g de crème UHT à 35 % de MG > 30 g de gélatine > 40 g de couverture Caramélia Valrhona > 1 g de fleur de sel > éclats de caramel et poudre d'or pour le décor. ***Matériel : batteur muni d'une feuille, poche à douille, thermomètre de cuisson, fouet, robot plongeur, spatule métallique.***

LA PÂTE À CHOUX : préchauffez le four (four ventilé) à 250 °C (th. 8-9). Portez à ébullition 160 g d'eau, le lait, le beurre, le sel le sucre et la vanille liquide dans une casserole. Ajoutez la farine en une seule fois et remuez vivement à la spatule hors du feu, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Emulsionnez la pâte au batteur muni d'une feuille et incorporez les œufs un à un en mélangeant après chaque ajout. La pâte doit être lisse et homogène.
Formez des éclairs de 11 cm de long à la poche à douille sur une plaque à pâtisser. Eteignez le four avant d'enfourner les éclairs. Rallumez-le à 160 °C (th. 5-6) quand la pâte à choux a gonflé et poursuivez la cuisson 12 et 16 min.
LA CRÈME CARAMEL AU MASCARPONE : faites bouillir la crème et ajoutez la fleur de sel. Réalisez un caramel avec le sucre, déglacez-le avec la crème chaude. Ajoutez le beurre, puis laissez refroidir à 60 °C avant d'incorporer la gélatine (préalablement ramollie dans de l'eau froide). Versez petit à petit le caramel à 45 °C sur la mascarpone. Réservez et laissez reposer 2 h avant utilisation.
LE GLAÇAGE CARAMEL : portez la crème à ébullition. Versez le glucose, 50 g d'eau et le sucre dans une casserole. Faites chauffer pour obtenir un caramel, puis ajoutez la crème chaude petit à petit. Portez la préparation à 110°C-112°C. Versez-la sur le chocolat, la gélatine et la fleur de sel. Emulsionnez au fouet et mixez.
LE DRESSAGE : garnissez les éclairs de crème à l'aide d'une poche à douille. Etalez le glaçage sur le dessus à l'aide d'une spatule métallique. Vous pouvez décorer les gâteaux avec des éclats de caramel ou de la poudre d'or.



BARLETTE PISTACHE-FRAMBOISE

POUR 10 BARLETTES

Préparation : 1 h • Cuisson : 30 min

COMPOSITION : 250 g de pâte sucrée noisette > 20 g de chocolat blanc > 20 g de praliné pistache > 300 g de confit de framboise > 500 g de chantilly mascarpone-pistache > 5 pistaches > poudre de pistache verte > 20 framboises fraîches. **LA PÂTE SUCRÉE NOISETTE :** 15 g de poudre de noisette > 25 g de fécule de pomme de terre > 90 g de farine T 55 > 40 g de sucre glace > 60 g de beurre > 20 g d'œuf entier ((1/2 œuf) > 1 g de poudre de vanille maison > 1 g de sel. **LE PRALINÉ PISTACHE :** 120 g de pistaches brutes > 60 g de sucre > 15 g de glucose. **LE CONFIT DE FRAMBOISE :** 225 g de purée de framboise > 10 g de purée de citron vert > 15 g de glucose > 30 g de sucre > 5 g de pectine NH > 20 g de poudre d'amande. **LA CHANTILLY MASCARPONE-PISTACHE (GANACHE MONTÉE) :** 120 g de mascarpone > 235 g de crème UHT à 35 % de MG > 25 g de sucre semoule > 15 g de sucre glace > 10 g de pâte de pistache > 20 g de pâte de pistache maison > 20 g de chocolat blanc de couverture à 35 % > 5 g de sirop de vanille. ***Matériel :*** ***batteur muni d'une feuille, 10 cercles à pâtisser, thermomètre de cuisson, tapis en silicone, hachoir ou robot-coupe, mixeur, poche à douille, douille unie, douille de 9 mm à 8 dents.***

LA PÂTE SUCRÉE NOISETTE : **préchauffez** le four (four ventilé) à 160 °C (th. 5-6). Versez la farine, le sel, le sucre glace, la poudre de vanille, la poudre de noisette, la fécule et le beurre coupé en petits cubes dans la cuve du batteur. Mélangez l'ensemble à la feuille pour obtenir une préparation homogène. Ajoutez les œufs entiers. Sortez la pâte de la cuve, façonnez des abaisses de pâte sucrée légèrement plus grandes que les cercles à pâtisser beurrés et foncez les moules. Enfournez pour 15 à 20 min.

LE PRALINÉ PISTACHE : **torréfiez** les fruits secs pendant 20 min à 165 °C. Laissez-les refroidir. Réalisez un caramel avec le sucre, 15 g d'eau et le glucose. Versez-le sur un tapis en silicone et laissez-le refroidir. Concassez les fruits secs et le caramel au hachoir ou au robot-coupe. Réservez.

LE CONFIT DE FRAMBOISE : **mélangez** le sucre et la pectine. Faites bouillir les purées de fruits avec le glucose. Ajoutez le mélange sucre-pectine. Redonnez une ébullition pour faire réduire le mélange. Mixez. Ajoutez la poudre d'amande à 50 °C. Mixez à nouveau. Réservez au frais.

LA CHANTILLY MASCARPONE-PISTACHE : **faites chauffer** la crème et versez-la sur le chocolat blanc fondu. Ajoutez le reste des ingrédients. Mixez. Montez la chantilly au batteur. Réservez au frais.

LE DRESSAGE : **recouvrez** le fond des barlettes de chocolat blanc. Garnissez-les de 8 g de praliné pistache. Ajoutez 28 g de confit de framboise à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille unie. Pochez la ganache montée à l'aide d'une douille de 9 mm à 8 dents. Ajoutez 2 framboises fraîches et 2 demi-pistaches. Saupoudrez de poudre de pistache.



ECLAIR PASSION-FRAMBOISE

POUR 10 ÉCLAIRS

Préparation : 1 h • Cuisson : 30 min • Réfrigération : 2 h

COMPOSITION : 250 g de pâte à choux > 450 g de crème passion > 200 g de pâte d'amande-passion > 10 g de nappage pailleté or > 10 g de nappage neutre > 10 g de bonbons framboises « Crispy » > 10 framboises fraîches > 200 g de confit de framboise. **LA PÂTE À CHOUX :** 160 g de lait entier > 160 g de beurre > 160 g de farine type 55 > 280 g d'œufs entiers (5 à 6 œufs) > 8 g de vanille liquide >6 g de sucre > 4 g de sel. **LA CRÈME PASSION :** 85 g de sucre > 155 g de beurre en pommade > 105 g d'œufs entiers (2 œufs) > 10 g de jus de citron > 75 g de purée de fruit de la passion (5 à 7 fruits) > 1 g de gélatine en poudre > 8 g de concentré de pâte de fruit de la passion. **LE CONFIT DE FRAMBOISE :** 90 g de purée de framboise > 30 g de glucose > 60 g de sucre > 4 g de pectine NH > 20 g de jus de citron. **LA PÂTE D'AMANDE-PASSION :** 200 g de pâte d'amande > colorant jaune > colorant orange. **LE NAPPAGE PAILLETÉ OR :** 20 g de nappage neutre > paillettes d'or alimentaire.
***Matériel :* batteur muni d'une feuille, thermomètre de cuisson, 2 poches à douille, mixeur, rouleau, pinceau.**

LA PÂTE À CHOUX : **suivez** la recette de la page 73.
LA CRÈME PASSION : **coupez** les fruits en deux et prélevez la pulpe (réservez les graines pour le décor). Incorporez la gélatine à la pulpe de fruit. Faites chauffer au bain-marie à 83 °C le jus de citron, la pulpe de passion, les œufs et le sucre. Laissez refroidir jusqu'à 45 °C, puis ajoutez le beurre et la pâte de passion. Mixez la préparation. Réservez-la au frais 2 h au moins avant de dresser.
LE CONFIT DE FRAMBOISE : **mélangez** 1/3 du sucre et la pectine. Faites chauffer la purée de framboise avec 2/3 du sucre, le glucose et le jus de citron. A 50 °C, ajoutez le mélange sucre-pectine. Donnez une ébullition. Réservez au froid. Mixez avant utilisation pour bien lisser le mélange.
LA PÂTE D'AMANDE-PASSION : **incorporez** les colorants jaune et orange à la pâte d'amande. Mélangez jusqu'à obtenir une couleur homogène. Etalez la pâte d'amande en une couche de 2 mm d'épaisseur, puis parsemez-la de graines de fruit de la passion. Passez le rouleau afin de bien les faire adhérer. Découpez-la au format des éclairs.
LE NAPPAGE PAILLETÉ OR : **faites chauffer** 10 g de nappage neutre et incorporez les paillettes d'or alimentaire.
LE DRESSAGE : **percez** 3 trous dans le fond des éclairs et garnissez-les de confit de framboise par chacun des orifices à l'aide d'une poche à douille. Remplissez-les de crème passion à l'aide d'une seconde poche à douille.
Faites chauffer 10 g de nappage neutre. Appliquez-le au pinceau sur les éclairs et collez la pâte d'amande-passion. Faites chauffer le nappage pailleté or et appliquez-le au pinceau sur la pâte d'amande. Parsemez de bonbons framboises « Crispy » et de framboises fraîches.

7 merveilles de SARDAIGNE

Pour les Sardes, la convivialité passe par les petits gâteaux que l'on s'échange lors des fêtes familiales ou religieuses. Ils sont faits de miel, d'amande, de fleur d'oranger… et d'huile d'olive ou de saindoux !

Marie Le Goaziou



1 Aranzada

Ces petites bouchées, fabriquées avec des lanières d'écorce d'orange confites dans le miel et des amandes, sont réalisées à partir d'une recette traditionnelle de la région de Nuoro. Autrefois, lors des baptêmes, le parrain en offrait à tous les invités. Mais on les apprécie tellement qu'on les sert aujourd'hui à la fin des repas et que toutes les pâtisseries de l'île en proposent.

2 Amaretti

Ces ancêtres des macarons sont très prisés partout en Italie. En Sardaigne, ils sont particulièrement moelleux et parfumés avec un zeste de citron ou un peu d'eau de fleur d'oranger. On dit que le secret de cette texture si particulière, un petit peu « rugueuse » et souple, est de moudre les amandes soi-même afin de conserver l'huile de ces dernières que l'on ne retrouve pas dans la poudre d'amande du commerce.

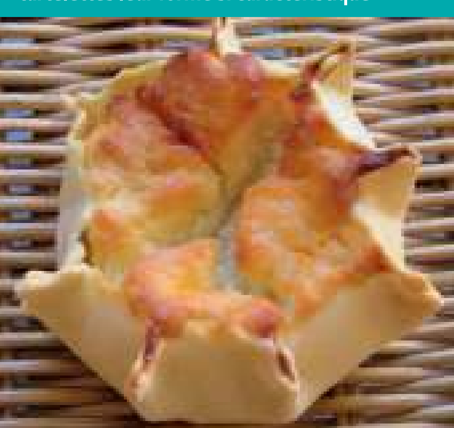


3 Savoiardi

Indispensables à la réalisation du tiramisu, les biscuits à la cuillère sont appelés en Sardaigne *savoiardi*. Tout comme le biscuit de Savoie, ils ne contiennent pas de beurre. Leur texture aérienne, obtenue grâce aux blancs d'œufs montés en neige, leur permet d'absorber le café et leur surface grumeleuse est saupoudrée de sucre glace.

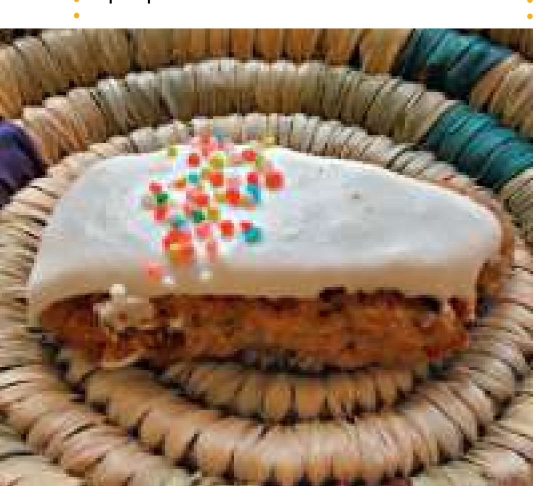
4 Ricottelle

Ces tartelettes sont garnies d'un appareil à base de ricotta, d'œufs, de sucre, de zestes d'orange et de safran. La pâte qui sert de support est réalisée avec de l'huile d'olive ou du saindoux selon les richesses de la maison. On découpe des cercles de pâte que l'on garnit d'une boule de farce de la grosseur d'une noix. Enfin, on pince la pâte pour former les bords avant d'enfourner, donnant ainsi aux tartelettes leur forme si caractéristique.



5 Papassini

On trouve ces gâteaux toute l'année dans les pâtisseries sardes. Traditionnellement, chaque famille préparait les *papassini* pour célébrer la Toussaint – certains les appellent les bonbons des morts – et inaugurer ainsi toute la série de douceurs dégustées lors des fêtes de fin d'année. Ces biscuits moelleux intègrent dans leur pâte des noix, des raisins secs, des amandes et des zestes d'orange. Pour lier l'ensemble, on utilise du saindoux. Dans certain cas, on peut aussi y ajouter des graines de fenouil. Pour finir, les *papassini* sont recouverts d'un glaçage à base de sucre et de jus de citron sur lequel on saupoudre quelques vermicelles de sucre colorés.





6 Coros de Nuoro

Spécialité de la ville de Nuoro, au centre-est de la Sardaigne, ces biscuits étaient distribués aux parents et amis lors des mariages. Ils ont souvent la forme d'un cœur, mais peuvent aussi représenter un croissant de lune ou un poisson. Délicatement fourrés, ils ne sont pas aussi secs qu'ils en ont l'air. Leur particularité est d'être très finement décorés et ciselés à la manière des bijoux en filigrane que portent les Sardes élégantes.

7 Tiricche ou cozzuli

Cette recette typique du nord de la Sardaigne se prépare généralement pour Pâques. Différents ingrédients entrent dans la composition de la farce : miel, amandes, noix, oranges ou figues de Barbarie. On pose ce fourrage au centre d'un ruban de pâte aux bords dentelés. On referme ce dernier, puis on forme une spirale ou un cercle avant de le faire cuire.



Adresses p. 98



L'atelier

Crème catalane



Ce n'est ni une crème caramel, ni une crème brûlée, mais un délicieux dessert aux saveurs subtiles et parfumées. Réalisation Franck Schmitt


1


2


3


4



BON À SAVOIR

Attendez que la crème soit bien froide pour caraméliser le dessus. Vous pouvez remplacer le zeste de citron par un zeste d'orange.


5

POUR 6 PERSONNES Préparation : 15 min • Cuisson : 15 min

6 jaunes d'œufs > 1 l de lait > 250 g de sucre > 60 g de Maïzena > 1 citron bio > 1 bâton de cannelle. ***Matériel : fouet, 6 ramequins, chalumeau de cuisine (facultatif).***

1

Versez le lait (en réservant la valeur d'un petit verre) dans une casserole. Ajoutez les six jaunes d'œufs.

2

Ajoutez le sucre, le zeste du citron et le bâton de cannelle. Délayez et portez à ébullition.

3

Mélangez le lait réservé et la Maïzena.

4

Retirez la préparation du feu et ajoutez le mélange lait-Maïzena. Battez vigoureusement et laissez épaissir.

5

Répartissez la préparation dans les ramequins. Laissez refroidir et saupoudrez de sucre. Faites dorer le dessus de la crème sous le gril du four ou avec un chalumeau de cuisine.

Ouvrages à dévorer

Franck Schmitt

100 % VEGAN

Ex-cheffe pâtissière du Gentle Gourmet Café, Bérénice Leconte est aujourd'hui aux commandes de VG Pâtisserie, la première pâtisserie fine 100 % végétale de la capitale. Elle y réinvente les grands standards de la pâtisserie française sans œufs ni produits laitiers. Dans cet ouvrage, amateurs et professionnels découvriront les techniques et ingrédients indispensables à la pâtisserie vegan.



24,95 €

Pâtisserie vegan
Beatrice Leconte,
Editions La plage

VOYAGE CULINAIRE

29,90 €

Tunisie gourmande
Jacqueline Bismuth,
Editions de la Martinière

Jacqueline Bismuth est une cuisinière autodidacte. Elle habite en Tunisie où elle a fait de sa cuisine, un art d'aimer. Manger chez elle relève de l'initiation. Ce livre dévoile, en 100 recettes, les trésors de la cuisine juive tunisienne sucrée et salée. Le reportage photographique réalisé dans la cuisine de l'auteure et sur les marchés de Tunis aiguise les papilles. Au menu, de nombreuses gourmandises : salade d'orange, yoyos, confiture de grenade... Des recettes qui nous font voyager.

GÂTEAU ÉMOJI

Après les sms personnalisés, les émoji s'invitent en pâtisserie. Stylés, twistés, revisités et toujours inspirés, ces desserts se déclinent aujourd'hui à l'envi : gâteau d'anniversaire clin d'oeil, gros gâteau petit singe, licorne, ou cupcake cœur... Une manière originale de partager ses émotions et de préparer des surprises sucrées avec ces desserts rigolos que les enfants et les grands vont adorer !



9,95 €

Gâteaux Emoticônes
Marion Beilin,
Editions Solar

PÂTISSERIE FAÇON CHEF !

Avec 35 écoles implantées dans 20 pays, Le Cordon Bleu® est un réseau mondial d'instituts d'arts culinaires. Dans cet ouvrage, nous sont proposées 100 recettes toutes testées, illustrées et inratables. Chacune est accompagnée d'une fiche sur un produit, un tour de main ou une astuce de chef. On y redécouvre les grands classiques, des recettes familiales simples et des créations plus innovantes, telles que le chou yuzu au chocolat blond, la tartelette chocolat-guimauve ou l'entremets à l'aloe vera et fraises des bois. Un *must have* !



29,95 €

L'école de la pâtisserie
l'Institut Cordon Bleu®,
Editions Larousse

SIMPLY DELICIOUS !



17,90 €

Deliciously Ella
Ella Mills,
Editions Marabout

Après un premier ouvrage où elle livrait astuces, conseils et menus pour adopter une alimentation saine et équilibrée, Ella Mills nous propose 100 nouvelles recettes sucrées, mais aussi salées, pour intégrer cette alimentation à notre quotidien. Du petit déjeuner au dîner en passant par des petits plats à emporter, l'auteure nous invite à cuisiner des menus savoureux en quelques minutes : smoothies à la mangue et au miel ou crumble fraise-banane, il y en a pour tous les goûts et toutes les envies.

INVITATION D'UN PÂTISSIER VOYAGEUR

Illustrés par les magnifiques photographies de Guillaume Czerw, les cakes, madeleines, financiers et autres desserts du pâtissier Nicolas Bernardé nous font voyager en gourmandise. Cet ouvrage nous invite à suivre les pérégrinations de ce drôle de voyageur en découvrant ses pâtisseries aux délicats parfums d'ailleurs. En tout, 80 recettes de gâteaux de voyage inspirées du monde entier : cake chocolat et orange du Quatar, cake aux noix de cajou, mangue et coco de Thaïlande ou le Black Jack aux griottes et groseilles de Las Vegas.



29,90 €

Invitation d'un pâtissier voyageur
Nicolas Bernardé,
Editions de la Martinière

10 TRUCS *pour tout réussir*

En pâtisserie, chaque composant compte. Qu'il soit chou ou fond de tarte, le support de la crème pâtissière importe autant que cette dernière. Voici quelques trucs pour assurer la bonne tenue de l'ensemble.

Marie Le Goaziou

1 Une crème pâtissière onctueuse

La crème pâtissière est fragile et doit être utilisée le jour de sa fabrication. Pour être sûre de la réussir, la crème doit bouillir 1 min 30 au moins et refroidir rapidement. Versez le lait bouillant sur le mélange œufs-sucre petit à petit pour éviter que les œufs coagulent. Si vous ajoutez un alcool pour parfumer la préparation, ne le faites qu'après complet refroidissement.

2 Bien étaler la pâte à tarte

Avant de garnir le moule, ne laissez pas la pâte en boule. Aplatissez-la et emballez-la dans du film alimentaire, puis réservez-la 2 h au réfrigérateur. Laissez-la reposer 10 min à température ambiante avant de l'utiliser. L'épaisseur idéale d'une pâte à tarte est de 2 à 3 mm.

3 Caraméliser une tarte tatin

Autrefois, on réalisait le caramel en mettant directement le moule sur le feu. Aujourd'hui, avec les plaques électriques, mieux vaut préparer le caramel dans une petite casserole, puis le répartir dans le moule que vous aurez préalablement enfourné durant le préchauffage. Cela permettra de mieux l'étaler. Si vous êtes pressée, contentez-vous de beurrer très généreusement le moule et de le saupoudrer de sucre avant de disposer les pommes. La préparation caramélisera toute seule pendant la cuisson.

4 Des fonds de tarte qui croustillent

Qu'elle soit sucrée ou salée, une tarte réussie doit avoir un fond bien croustillant. Pour cela, on peut « chablonner » le fond d'une tarte sucrée en l'enduisant d'une fine couche de chocolat fondu au pinceau. Laissez-la durcir avant d'ajouter la garniture. Cela n'aura pas d'incidence sur le goût. Pour une tarte salée, on préférera badigeonner le fond de blanc d'œuf qui empêchera la pâte de mollir.

5 Le secret des belles religieuses

Graissez deux plaques à pâtisser, l'une pour les têtes des choux qui mesurent entre 2 et 3 cm, l'autre pour les corps de 6 cm environ. Garnissez-les comme les éclairs, puis recouvrez-les de glaçage par « couple ». Commencez par le corps, puis ajoutez la tête, c'est le glaçage qui collera l'ensemble. Finissez par les petites flammes de crème au beurre.





6 Des éclairs à la bonne taille

L'éclair en portion individuelle mesure 13 cm et 5 cm en version cocktail. Pour obtenir des gâteaux à la bonne taille, fabriquez un gabarit de12 cm x 3 cm ou de 5 cm x 1,5 cm pour la version mini. Posez-le devant vous avant de dresser la pâte à choux sur la plaque à pâtisser à l'aide d'une poche à douille. Si vous n'utilisez pas de douille cannelée, tracez des rainures avec le bout d'une fourchette pour que l'éclair soit bien régulier.

7 Rattraper une crème pâtissière

Si votre crème pâtissière est trop épaisse, ajoutez progressivement un peu de lait froid en mélangeant au fouet à main. Si elle est trop liquide, délayez un peu de farine dans de l'eau et incorporez-la progressivement jusqu'à obtention de la consistante désirée. Si des grumeaux se sont formés, fouettez la crème à l'aide d'un batteur électrique.

8 Aromatiser une crème pâtissière

La crème pâtissière est à la base de nombreux desserts. Elle peut s'aromatiser de multiples façons, mais comme la vanille est un puissant exhausteur de goût, faites toujours infuser une gousse de vanille fendue dans le lait. On peut même, si la vanille est le seul parfum utilisé, y ajouter 1 ou 2 cuillerées à soupe de pastis, ce qui intensifiera encore l'arôme de vanille.

9 *Un glaçage bien régulier*

Laissez les coques des éclairs refroidir 30 min au moins avant d'étaler le glaçage pour éviter qu'il fonde. Garnissez les éclairs avant de poser le glaçage. Ils auront leur volume définitif et vous pourrez ainsi dissimuler les trous pratiqués pour le fourrage.

10 Bien garnir les éclairs

Pour que la crème soit bien répartie dans la totalité du gâteau, pratiquez trois incisions (deux aux extrémités et une au centre) et remplissez-le à l'aide d'une poche à douille. Commencez par les deux extrémités et finissez par garnir le trou central. Quand l'éclair est suffisamment rempli, la crème ressort par les extrémités.



Tout savoir sur les pâtes à tarte

Les tartes se déclinent de mille façons pour satisfaire les gourmands, mais encore faut-il bien associer fonds et garnitures. Il y a des pâtes poreuses, des pâtes qui gonflent, d'autres imperméables… Pour un résultat impeccable, mieux vaut connaître leurs caractéristiques.

Marie Le Goaziou

LES TROIS GRANDES FAMILLES

La pâte brisée

La plus simple et la plus facile à réaliser. Celle qui va avec tout, les quiches comme les tartes aux fruits ! Légère et peu friable, elle est très croustillante et imperméable. Elle autorise donc les garnitures humides, genre clafoutis ou appareil à quiche. Toutefois, si vous utilisez des fruits qui rendent beaucoup de jus, pensez à légèrement précuire et badigeonner le fond de tarte avec du jaune d'œuf pour le rendre totalement imperméable. C'est aussi la pâte la plus rapide à réaliser. C'est même l'une des conditions de sa réussite, car si vous y passez des heures, elle sera dure une fois cuite. Elle convient bien aux tartes aux fruits jaunes.

LA RÉALISATION

Toutes les pâtes sont faites de farine, de sel et de beurre. Les différences se situent dans l'utilisation de beurre mou ou de beurre dur, dans la proportion de sucre, dans l'ajout ou non d'un œuf et dans la façon de réunir la pâte pour en faire une boule. Le beurre dur isole les grains de farine et de sucre, ce qui rend la pâte friable à la cuisson, d'où une texture sablée. Le beurre mou, dit aussi pommade, incorporé à la farine, lie le mélange. Le gluten contenu dans la farine forme alors un réseau élastique qui va durcir à la cuisson.

La cuisson à blanc

Quelle que soit la pâte utilisée, il est fortement conseillé de la cuire « à blanc », c'est-à-dire sans garniture. Cela présente plusieurs avantages : de nombreux fruits tels que fraises, framboises, raisins ou bananes ne supportent pas la cuisson ; cuite à part, la pâte est plus « imperméable » et supporte mieux le jus provenant de la garniture. Elle sera donc plus croustillante au final. Pour éviter « les bulles » qui risquent d'apparaître lors d'une cuisson à blanc, piquez la pâte avec une fourchette, disposez une feuille de papier sulfurisé dessus et tapissez-la de billes, de haricots secs, de gros sel ou de riz.

BIEN CHOISIR SON MOULE

- Le moule en fer blanc étant un excellent conducteur de chaleur, on obtient des pâtisseries parfaitement cuites. Mais il ne faut pas oublier de le graisser avant chaque utilisation pour un démoulage parfait.
- Le moule à tarte en acier revêtu d'une couverture antiadhésive est également un excellent conducteur de chaleur. Ce type de moule est particulièrement indiqué pour la pâte feuilletée. Avec un fond amovible, le démoulage sera encore plus facile.
- Le moule à tarte en porcelaine ou en grès sera utilisé pour les préparations qui ne se démoulent pas, comme le clafoutis ou le flan. Il passe à table directement, mais il ne faut pas oublier de rallonger le temps de cuisson.
- La taille du moule dépendra du nombre de convives. Pour quatre personnes, optez pour un moule de 22 cm de diamètre ; pour six personnes, de 26 cm et pour huit, de 28 cm.

TRUCS ET TOURS DE MAIN

- Pour que les bords ne s'affaissent pas pendant la cuisson, réservez le moule garni de pâte 10 à 15 min au congélateur, le temps de préparer la garniture. Le choc thermique sera plus fort quand vous enfournerez la tarte et empêchera l'affaissement des bords.
- Lorsque vous « dorez » la pâte feuilletée à l'œuf, veillez à ne pas badigeonner les bords, sinon le jaune bavera sur les côtés et empêchera la pâte de monter.
- Pendant le pétrissage, agrémentez la pâte de graines de sésame ou de cumin, de curry, d'herbes de Provence, et pour les versions sucrées, de sucre glace ou vanillé, de cannelle, de café ou de vermicelles colorés.
- Si votre pâte colle au rouleau à pâtisserie, étalez-la entre 2 feuilles de papier sulfurisé.
- Pour disposez facilement la pâte, enroulez-la légèrement autour du rouleau et déroulez-la au dessus du moule.

La pâte feuilletée

Croustillante, aérienne, légère et au bon goût de beurre, elle fait merveille avec les recettes salées et sucrées. C'est cependant la plus difficile à préparer, car elle demande de longues heures de repos entre les différents « tours » nécessaires à sa réalisation. Comptez une demi-journée au moins. Elle convient à la confection des tartes fines, mais aussi des millefeuilles, galettes des rois, chaussons salés ou sucrés, vol-au-vent, friands. Généralement les garnitures sont cuites à sec, mais vous pourrez également utiliser cette pâte avec les appareils humides. Il vous suffira de légèrement précuire le fond de tarte, sans oublier de poser un poids afin d'éviter qu'il gonfle. Les viennoiseries, les croissants et les pains au chocolat sont, quant à eux, réalisés à partir de pâte levée feuilletée, semblable à la pâte feuilletée mais encore un peu plus compliquée à réaliser. Pour celles que la difficulté rebute, certains pâtissiers vendent des pâtons prêts à cuire. Il existe également des pâtes feuilletées surgelées à étaler.

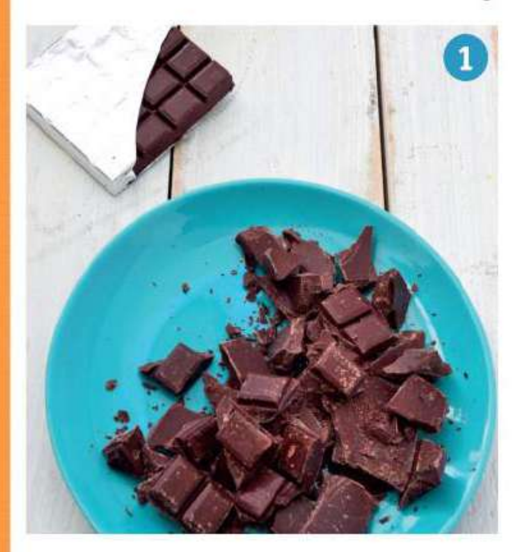
La pâte sablée

C'est une pâte épaisse, compacte, résistante, plus friable et légèrement plus sucrée que la pâte brisée. Son seul défaut : son manque d'élasticité. Il faudra donc l'étaler avec précaution du bout des doigts et la réserver au frais après chaque étape, sans pour autant l'y oublier sous peine de la rendre cassante. A la sortie du four, patientez avant de la démouler et la garnir, au risque de la voir se fissurer. La pâte sablée est recommandée pour les tartes aux fruits rouges, au chocolat, au citron, à l'orange, ou encore Bourdaloue (poires et frangipane). On l'utilise aussi pour confectionner les fameux sablés, des canapés, ainsi que des petits fours variés.

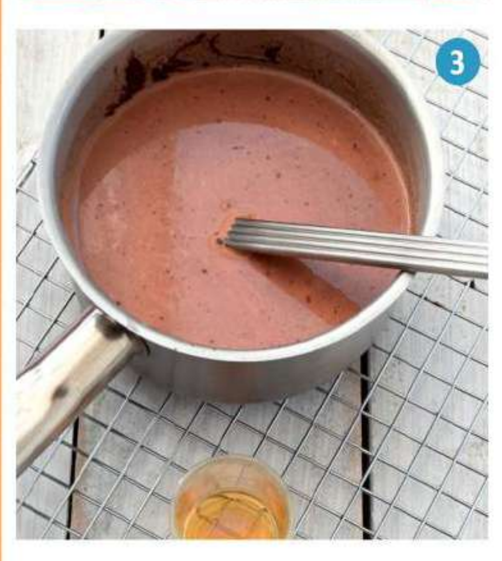
Sauce chocolat

LEÇON FILMÉE

Elle accompagne avec brio les profiteroles, recouvre les crêpes et nappe avec délice les glaces d'été. Le tout sans figer ! Réalisation Franck Schmitt







IDÉE EN +

Aromatisez la sauce chocolat avec des zestes d'orange ou de la fève Tonka râpée.

POUR 4 À 6 PERSONNES

Préparation : 10 min • Cuisson : 5 min

2 tablettes de chocolat à fondre (400 g) > 20 cl de crème liquide à 15 % de MG > 20 g de beurre > 1/2 cuil. à café d'extrait de vanille > 2 cl de rhum (facultatif). ***Matériel : fouet.***



Concassez les tablettes de chocolat à pâtisser en petits morceaux.



Faites chauffer la crème liquide. Ajoutez les morceaux de chocolat et 3 cl d'eau.

3

Incorporez le beurre, l'extrait de vanille et le rhum. Mélangez intimement pour obtenir une préparation homogène. Laissez refroidir. Vous pouvez conserver la sauce pendant une semaine dans une bouteille au frais.



Pimpante

Petite balance en bambou, laque colorée et verre. 23 cm x 16 cm.
• *25 €, Pebbly.*

Spécial crêpes

Shaker avec bille anti-grumeaux, dans lequel il suffit d'ajouter les ingrédients en suivant les mesures indiquées sur la paroi.
• *19,90 €, Cookut.*

Cuillère-balance

Cuillère mesure avec graduations en ml et en tasses US. Il suffit de régler le poids et d'équilibrer.
• *31 €, Mathon.*

A l'ancienne

Balance de cuisine pour peser jusqu'à 5 kg.
• *13,90 €, E. Leclerc Maison.*



Compacte

Balance en bambou, avec écran digital LCD rétractable pour un rangement aisé. 23 cm x 13 cm x 2,5 cm.
• *54,50 €, Lion Sabatier.*

La bonne mesure

Pâtisser et régaler la compagnie, c'est facile ! A condition de respecter les bonnes proportions. Petit tour d'horizon des accessoires les plus utiles et pratiques. Sabine Alaguillaume

Pour peser les ingrédients, on pense d'abord souvent balance. Et c'est une bonne idée, avec des modèles électroniques assurant une précision au gramme près. Mais il y a aussi toutes sortes de verres et bols indiquant les graduations. Ou encore des cuillères mesures idéales pour les épices et les petites quantités. A noter aussi le succès grandissant des pots doseurs pour préparer pâtes à crêpes ou à blinis en un tour de main, en suivant juste l'ordre et les graduations des ingrédients à ajouter.

Double entrée

Verseur à pâte avec remplissage des ingrédients par le haut et déversage dans le moule par le bas par pression du manche. 0,9 l.
• *7,50 €, E.Leclerc Maison.*



XXL

Grand tapis à pâtisserie (74 cm x 37 cm) antidérapant qui se roule en fin d'utilisation. Nombreuses dimensions inscrites.
• *24,99 €, Joseph Joseph.*



Au gramme près !

Balance électronique avec écran LCD. Jusqu'à 5 kg.
• *49,90 €, Cuisinart.*

En transparence

Verre doseur en verre idéal pour mesurer les ingrédients solides (farine, sucre, riz).
• *3,90 €, Culinarion.*



Adresses p. 98





Extensible

Balance électronique avec bol plastique pliable. 13,5 cm x 7 cm x 19 cm.
• *37 €, Aubecq chez Ambiance & Styles.*



Antidérapant

Verre mesureur en verre avec base amovible en silicone. Graduations liquides indiquées en ml, cl, dl et l.
• *20 €, Pebbly.*

Ultime précision

Cuillère à doser idéale pour les épices ou les ingrédients en cuisine moléculaire. De 0,1 g à 300 g.
• *32,99 €, Ambiance & Styles.*



Design

L'agence 5.5 Design Studio et Christophe Michalak sont les inspirateurs de la gamme «Express your chef». Cuillère doseuse,
• *12, 99 €, Terraillon.*

Deux en un

Verre doseur Reverso pour mesurer petites et plus grandes quantités. Bec verseur pour plus de précision.
• *6,75 €, Mathon.*



Ultra slim

Balance en inox brossé au design ultra plat. Choix entre g/kg et oz/lb pour les fans de recettes anglo-saxonnes.
• *20 €, Mastrad.*

Ajustable

Rouleau à pâtisserie avec différentes bagues en fonction de l'épaisseur de pâte désirée (de 10 à 2 mm).
• *29,99 €, Joseph Joseph.*



Tout inox

Balance électronique design avec bol tout inox. 22 cm x 15 cm.
• *30,50 €, Mathon.*

Valeur sûre

Ce broc mesureur aux emblématiques graduations rouges est un best seller ! En verre, avec poignée ne conduisant pas la chaleur.
• *10,95 € en 1 l, Pyrex.*



Laissez faire le robot !

Fini la fatigue du pétrissage ou des blancs à monter en neige ! Les robots pâtissiers font ça très bien, et beaucoup plus encore, laissant le cuisinier se concentrer sur le plaisir de la création et de la présentation. Sabine Alaguillaume

UN ALLIÉ DE TAILLE
Idéal pour pétrir, hacher, râper. A noter aussi l'accessoire de découpe en dés, favorisant des jeux de présentation originaux. Bol gradué 2,5 l. 3 vitesses et fonction Pulse. Moteur de 800 W. *199,99 €, Performance Pro, Russell Hobbs.*

Damien Laporte, chef de l'Absinthe (75), ne jure que par Thermomix dont il apprécie la puissance et la présence d'une sonde incorporée à la cuve permettant une précision inédite. « Parfait quand je dois introduire le beurre à 37 °C pour ma crème au citron. Sans compter que le côté tout en un balance comprise est vraiment pratique. On ajoute les ingrédients au fur et à mesure, en limitant les transferts et la vaisselle. Pour les crèmes, le brassage permanent, tout au long de la cuisson programmée, permet d'obtenir une onctuosité idéale sans le risque d'attacher au fond de la casserole. Enfin, j'aime la variété des services rendus par la machine, presque infinie, depuis la réalisation de mousselines très légères, aériennes, jusqu'aux sablages ou chapelures de noisette ultra fines. »



COMPACT
Fourni avec de nombreux accessoires, ce robot puissant propose jusqu'à 45 fonctions ! Bol de 3,9 l. Moteur de 1200 W. *286 €, Bosch.*



RÉVOLUTIONNAIRE
Commercialisé uniquement en vente directe à domicile, ce robot s'appuie sur tout un univers, avec conseillers experts, plateforme recettes (cookidoo.fr), livres et magazine. *A partir de 1169 €, Thermomix.*



SILENCIEUX

Grande cuve inox (4,9 l), dédiée à la pâtisserie et la boulangerie (jusqu'à 1,8 kg de pâte brisée ; 12 blancs d'œufs). Moteur de 1 500 W.
800 €, Robot Pâtissier Multifonction, Magimix.



INTUITIF

Un cuiseur idéal pour réaliser confitures ou yaourts et toutes sortes de recettes, particulièrement à base de céréales et graines.
199,99 €, Multicook & grains, Moulinex.



VINTAGE

Un inoubliable look Fifties ! Dix vitesses avec mise en marche progressive. Bol en acier inox de 4,8 l. Nombreux coloris. *449 €, Smeg.*

LE SAVEZ-VOUS ?

Le mode d'emploi des robots multifonctions évoque souvent un « mouvement planétaire ». De quoi s'agit-il ? De la rotation des batteurs sur leurs axes et autour du bol. Ce mécanisme permet de ramener le mélange au centre du bol, assurant ainsi, quelle que soit la quantité, un parfait mixage des ingrédients. Cela reproduit le mouvement du pétrin d'un boulanger.





VERSION « MINI »

L'iconique robot « Artisan » se fait plus petit pour trouver place dans toutes les cuisines ! 31 cm x 20 cm x 31 cm. Bol de 3,3 l. 10 vitesses. 6 couleurs.
449 €, Kitchen Aid mini.

ROBUSTE

Un corps tout métal et un blender en verre ultra résistant. Mais aussi 6 vitesses et une fonction Pulse. Un grand bol inox de 5,5 l. Puissance de 1 500 W. *500 €, Brandt.*

ULTRA POLYVALENT

La haute température (cuisson induction jusqu'à 180 °C) permet de démultiplier le choix des recettes. Le tout à température exacte et constante. Grand bol de 6,7 l, véritable pétrin. Il inclut blender et panier vapeur.
1299 €, Cooking chef Gourmet de Kenwood.



SO BRITISH

Design élégant et puissance de 1 000 W. Mais aussi grand bol métal de 5 l et nombreux accessoires. Un compagnon indispensable !
400 €, kMix de Kenwood.





Pâte sablée Linzer

LEÇON FILMÉE

Elle est plébiscitée par de nombreux chefs pour son croquant, son parfum et sa texture inimitables. L'essayer, c'est l'adopter! Réalisation Franck Schmitt













ASTUCE

Vous pouvez préparer la pâte à l'avance et la surgeler. Faites-la décongeler doucement la veille de son utilisation.

POUR UNE GRANDE TARTE OU 20 SABLÉS

Préparation : 20 min • Repos : 1 h • Cuisson : 15 min

2 œufs > 185 g de beurre mou > 220 g de farine > 60 g de sucre glace > 40 g de poudre d'amande > 1 cuil. à café de rhum brun > 1 cuil. à café de cannelle en poudre > 1/2 cuil. à café de levure chimique > 1 pincée de sel. ***Matériel :*** ***batteur électrique avec crochet, fouet, tamis, moule ou emporte-pièce.***

1

Mélangez le beurre mou et le sucre glace au batteur électrique ou au fouet jusqu'à obtention d'une préparation crémeuse.

2

Ajoutez la farine, la levure, le sel, la cannelle, le rhum et la poudre d'amande. Mélangez au batteur électrique muni d'un crochet

3

Ecrasez les jaunes d'œufs cuits et incorporez-les à la préparation.

4

Formez une boule. enveloppez-la dans du film alimentaire. Réservez-la 1 h au réfrigérateur.

5

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Etalez la pâte en une couche de 5 mm d'épaisseur et foncez un moule à tarte ou découpez des sablés à l'aide d'un emporte-pièce.



10 min MILKSHAKE À LA PÊCHE



15 min HALVA AUX PISTACHES



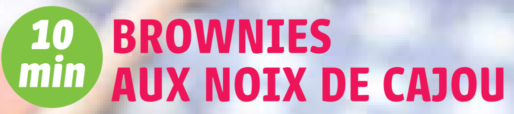
© Photo Franck Schmitt



© Photo Franck Schmitt



15 min SEMIFREDDO AU CAFÉ



10 min BROWNIES AUX NOIX DE CAJOU



© Photo Franck Schmitt



© Photo Franck Schmitt

HALVA AUX PISTACHES

Recette pour 4 personnes

• 100 g de beurre • 300 g de semoule moyenne • 250 g de pistaches • 200 g de sucre • ½ citron.

Concassez grossièrement les pistaches. Faites fondre le beurre à feu doux dans une sauteuse, puis versez la semoule d'un coup. Laissez dorer à feu doux sans cesser de remuer.

Faites fondre le sucre dans un bol avec 25 cl d'eau, puis ajoutez-le à la semoule avec le jus du citron et les pistaches. Faites chauffer à feu doux en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme.

Versez la préparation dans un plat rectangulaire et réservez au frais 12 h au moins. Découpez le gâteau en petits losanges et servez-le avec un thé à la menthe, par exemple.

+ GOURMAND

Accompagnez cette pâtisserie orientale de fromage blanc.

MILKSHAKE À LA PÊCHE

Recette pour 4 personnes

• 5 pêches jaunes • 4 boules de glace à la vanille • 10 cl de lait • 2 branches de menthe.

Epluchez 4 pêches et dénoyautez-les. Coupez-les en morceaux. Lavez, séchez et effeuillez la menthe. Réservez 4 feuilles.

Mixez ensemble les morceaux de pêche, la menthe, la glace à la vanille et le lait. Réservez la préparation 1 h au réfrigérateur.

Détaillez la pêche restante en rondelles. Servez les milkshakes avec une feuille de menthe et une rondelle de pêche.

+ VARIÉ

Réalisez cette recette avec des abricots, des fraises ou des framboises.

BROWNIES AUX NOIX DE CAJOU

Recette pour 4 personnes

• 200 g de chocolat noir • 75 g de noix • 50 g de noix de macadamia • 4 œufs • 20 g de beurre • 3 cuil. à soupe de sucre • 3 cuil. à soupe de farine.

Faites fondre le chocolat à feu doux au four à micro-ondes ou dans une casserole avec 1 cuil. à soupe d'eau. Laissez tiédir, puis ajoutez le sucre et la farine en battant vigoureusement. Incorporez les œufs et mélangez intimement.

Beurrez un plat allant au four, versez l'appareil et ajoutez les noix concassées grossièrement.

Réglez la température du four à 200 °C (th. 6-7) et enfournez à froid pour 25 min en surveillant la fin de la cuisson.

+ ORIGINAL

Vous pouvez remplacer les noix par des raisins de Corinthe (trempés au préalable) ou des amandes effilées.

SEMIFREDDO AU CAFÉ

Recette pour 4 personnes

• 6 amaretti • 2 blancs d'œufs • 25 cl de crème liquide • 100 g de sucre glace • 1 café espresso.

Mélangez le café et le sucre glace et laissez refroidir. Emiettez les amaretti.

Battez les blancs d'œufs en neige ferme sans ajouter de sel. Versez la crème liquide sur le café. Fouettez le mélange au batteur jusqu'à ce qu'il épaississe et ajoutez les miettes d'amaretti. Incorporez délicatement les blancs en neige avec une spatule en soulevant le mélange.

Versez la préparation dans des petites moules à muffin en silicone à réservez-les au congélateur 4 h au moins.

+ RAFFINÉ

Saupoudrez les crèmes de cacao en poudre avant de servir. Vous pouvez aussi les parsemer de grains de café au chocolat.


10 min
SALADE DE MANGUE ET LITCHI À LA MENTHE




15 min
GLACE ITALIENNE AU CHOCOLAT




15 min
COOKIES CHOCOLAT-NOUGATINE




25 min
BAKLAVA À LA FLEUR D'ORANGER



GLACE ITALIENNE AU CHOCOLAT

Recette pour 6 personnes

• 180 g de chocolat à pâtisser • 5 jaunes d'œufs • 80 cl de lait • 60 g de sucre.

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Faites fondre le chocolat avec le lait à feu moyen dans une casserole. Portez à ébullition. Incorporez le chocolat au mélange œufs-sucre. Faites tiédir la préparation à feu doux au bain-marie jusqu'à ce qu'elle épaississe. Laissez un peu refroidir et fouettez vigoureusement.
Versez l'appareil pour 3 à 4 h en sorbetière jusqu'à ce que la glace prenne.

+ DÉCO

Saupoudrez la glace de vermicelles colorés ou parsemez-la de petits cœurs en sucre.

SALADE DE MANGUE ET LITCHI À LA MENTHE

Recette pour 4 personnes

• 400 g de litchis • 3 mangues bien mûres • 1 petit bouquet de menthe • 2 cuil. à soupe de rhum • 1 cuil. à soupe de sucre de canne.

Epluchez les mangues et ôtez les noyaux. Détaillez-les en petits dés. Lavez et séchez la menthe. Hachez-la grossièrement en réservant quelques feuilles pour le décor.
Versez les fruits dans un saladier, saupoudrez de sucre et ajoutez la menthe hachée. Mélangez et arrosez de rhum. Réservez 1 h au frais.
Décorez avec les feuilles de menthe réservées avant de servir.

+ PARFUMÉ

Pour varier les saveurs, vous pouvez ajouter des morceaux d'ananas Victoria au goût délicat.

BAKLAVA À LA FLEUR D'ORANGER

Recette pour 8 personnes

• 15 feuilles de pâte filo • 150 g de beurre fondu • 150 g de sucre • 250 g de cerneaux de noix • 150 g de pistaches • 100 g de noisettes • 100 g d'amandes émondées • 5 g de cannelle • 50 cl de miel d'acacia liquide • 4 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Broyez les fruits secs. Mélangez les noix, les pistaches, les noisettes, 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger, le sucre et 100 g de beurre fondu.
Coupez les feuilles de pâte filo aux dimensions d'un plat rectangulaire. Prélevez 5 feuilles. Etalez-en une sur le plan de travail et beurrez-la au pinceau. Procédez de la même façon pour les 4 autres feuilles. Beurrez le plat et disposez les 5 feuilles empilées les unes sur les autres. Etalez une couche de pâte aux fruits secs. Beurrez 5 nouvelles feuilles, déposez-les dans le plat et recouvrez de farce aux fruits secs. Terminez par les 5 feuilles restantes beurrées. Saupoudrez de cannelle. Prédécoupez le gâteau en losanges et posez une amande sur chacun d'eux.
Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7) et enfournez pour 20 min. Faites chauffer le miel avec 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger. Nappez le gâteau de miel chaud à la sortie du four.

COOKIES CHOCOLAT-NOUGATINE

Recette pour 20 cookies

• 80 g de beurre • 1 jaune d'œuf • 100 g de farine • 100 g de pépites de chocolat • 60 g de brisures de nougatine • 50 g de sucre semoule • 1 sachet de sucre vanillé • 1 cuil. à café de levure • 1 pincée de sel.

Malaxez le beurre, le sucre semoule, le sucre vanillé et le jaune d'œuf dans un saladier jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez la farine, le sel, les trois quarts des pépites de chocolat et des brisures de nougatine, puis la levure. Mélangez.
Versez l'appareil sur une feuille film alimentaire et ajoutez le reste de pépites de chocolat et de brisures de nougatine. Formez un rouleau et réservez-le 2 h au réfrigérateur.
Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Découpez le rouleau en rondelles de 1 cm d'épaisseur et posez les cookies sur une plaque à pâtisser recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 12 min. Les cookies doivent dorer légèrement.

+ CRÉATIF

Variez les ingrédients selon votre goût. Vous pouvez aussi ajouter 1 cuil. à café de cannelle ou 2 cuil. à café de cacao à l'appareil.

Adresses



Albert de Thiers : albertdethiers.fr
Alter Eco : altereco.com
Ambiance & Styles : ambianceetstyles.com
Beghin Say : beghin-say.fr
Bosch : bosch.fr
Brandt : brandt.fr
Carrefour : carrefour.fr
Christophe Adam : leclairdegenie.com
Confiserie du Roy René : calisson.com
Confiture parisienne : confiture-parisienne.com
Cooking chef : cooking-chef.fr
Cookut : cookut.com
Cuisinart : cuisinart.fr
Cuisinetamere : cuisinetamere.fr
Dammann Frères : dammann.fr
Des gâteaux et du pain : 63, boulevard Pasteur, Paris (15). 01 45 38 94 16 et 89, rue du Bac, Paris (07). 01 45 48 30 74 et desgateauxetdupain.com
E. Leclerc Maison : e-leclerc.com/catalogue/rayons/maison
Emile Henry : emilehenri.com/fr
Eric Kayser : maison-kayser.com
François Doucet : francois-doucet.com Hub de l'Hôtel Le Méridien Etoile : 81, boulevard Gouvion-Saint-Cyr, Paris (17). lemeridienetoile.fr
Hugo & Victor : hugovictor.com
Joseph Joseph : josephjoseph.com
Kenwood : kenwood.fr
Kitchen Aid : kitchenaid.fr
L'Abeille Shangri-La Paris : 10, avenue d'Iéna, Paris (16). 01 53 67 19 90.
La Compagnie coloniale : compagnie-coloniale.fr
Le Chocolat des Français : lechocolatdesfrancais.fr
Le jardin des Gourmandises : 113, rue porte de Mortagne. Verneuil-sur-Avre (27). 02 32 31 03 54.
Lékué : lekue.com
Le pâtissier gascon : 20, rue du Treize Juin, Aire-sur-l'Adour (40). 05 58 71 70 30 et lepatissiergascon.com
Lion Sabatier : rousselon.fr
Magimix : magimix.fr
Magnum : magnumicecream.com/fr
Mastrad : mastrad-paris.fr
Mathon : mathon.fr
Milka : milka.fr
Mochi chic : mochichic.com
Monoprix : monoprix.fr
Moulinex : moulinex.fr
Pebbly : pebbly.fr et 05 56 42 11 93
Perrier : perrier.com/fr
Pur'Hyatt Park Vendôme-Paris : 5, rue de la Paix, Paris (02). 01 58 71 10 60.
Pyrex : pyrex.fr
Russell Hobbs : russellhobbs.com
Senoble : 11, rue des Petits-Champs, Paris (01). senoble.com
Smeg : smeg50style.fr
Stoney Clove Bakery : 71, rue Greneta, Paris (02) et stoneyclovebakery.com
Teisseire : teisseire.fr
Terraillon : terraillon.com
Thermomix : thermomix.vorwerk.fr
Toqué de cacao : toquedecacao.fr et 04 67 18 47 00.
W'one : wone-patisserie.com

Magazine édité par

PRISMA MEDIA

13 rue Henri Barbusse, 92230 Gennevilliers
Site Internet : www.cuisineactuelle.fr

Société en nom collectif au capital de 3 000 000 €, d'une durée de 99 ans, ayant pour gérant Gruner + Jahr Communication GmbH. Ses principaux associés sont Média Communication SAS et Gruner + Jahr Communication GmbH

RÉDACTION
13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers cedex
Téléphone : 01 73 05 45 45

Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi du poste de 4 chiffres indiqué après chaque nom.
Rédactrice en chef : Anne Gillet (6598)
Rédactrice en chef adjointe : Sophie Janvier (5705)
Directrice artistique : Marion Thérizol (6590)
Secrétariat : Sophie Lassous (6598)
Fabrication : Yann Saunier (6859)

RÉALISATION
Sabine Alaguillaume
sabine.alag@gmail.com
Infos Titre & Chapô
15 passage de la Main d'Or - 75011 Paris
Coordination : Franck Schmitt
franck.schmitt@gmail.com
Mise en page : Patricia Salamero
Secrétariat de rédaction : Elisabeth Rouzy
Rédactrice : Sabine Alaguillaume
Ont collaboré à ce numéro : Isabel B. Lepage, Marie Le Goaziou, Julie Oginski, Fabrice Veigas.

PUBLICITÉ, MARKETING & DIFFUSION
Chief Transformation Officer, Directeur Exécutif Prisma Media Solutions : Philipp Schmidt (5188)
Directrice Exécutive Adjointe : Anouk Kool (4949)
Directeur délégué : Thierry Flamand (6426)
Brand Solutions Director : Chrystelle Rousseaux (6456)
Directrices de clientèle : Claire Diniz (4855), Élise Naudin (4553) et Valérie Rouverot (4540)
Directrice Exécutive Adjointe Creative Room - Data Room : Virginie Lubot (6448). **Directrice déléguée Creative Room :** Viviane Rouvier (5110). **Directrice de projet :** Marie Halimi (6485). **Responsable commerciale exécution :** Chrystelle Roblette (6402)
Directeur marketing client : Laurent Grolée **Directeur marketing études et communication :** Charles Jouvin
Directrice web : Karine Rielland (4965) **Directrice des études éditioriales :** Isabelle Demailly (5338)
Directeur commercialisation réseau : Serge Hayek
Directeur des ventes : Bruno Recurt
Directrice marketing et business développement : Claire Bernard **Chef de groupe marketing :** Marion Salomon **Directrice Editoriale Digitale et Vidéo Pôle Femmes :** Sandrine Odin

Directrice Exécutive Prisma Media Femmes : Pascale Socquet
Directeur de la publication : Rolf Heinz

Photogravure : Allo Scan
Imprimé en Allemagne : Prinovis Ltd & Co. KG-Dresden, Meinholdstrasse 2, 01129 Dresden.
Provenance du papier : Suède.
Taux de fibres recyclées : 0 %.
Eutrophisation: P_{tot} 0,01 kg/To de papier.
Distribution : Presstalis
ISSN : 2266-0763.
Commission paritaire : n° 0618 K 91851.
Création mars 2013

Dépôt légal : juin 2017





Origine
Sicile



Siracuse
C'est citron !



siracuse.fr

Création : BALTHAZAR